II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2018/506 VAN DE COMMISSIE

van 26 maart 2018

tot inschrijving van een naam in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten „Pražská šunka" (GTS)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 15, lid 1, en artikel 52, lid 3, onder b),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Tsjechië tot registratie van de namen „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) als gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ([2]). Met de naam „Pražská šunka" wordt een hamproduct aangeduid dat voorkomt in drie varianten: niet-ontbeende „Pražská šunka", ontbeende „Pražská šunka" en ingeblikte „Pražská šunka".

(2) Al in 2012 werd een aanvraag tot registratie van de naam „Pražská šunka" en taalkundige varianten daarvan bekendgemaakt ([3]). Daartegen werd bezwaar aangetekend door Oostenrijk, Italië, Duitsland en Slowakije. Tsjechië bereikte met alle indieners van een bezwaar overeenstemming, behalve met Slowakije. De Commissie ging vervolgens over tot een nieuwe bekendmaking van het productdossier, dat grondig werd gewijzigd om ten dele rekening te houden met de argumenten en opmerkingen van Slowakije.

(3) De Commissie heeft aankondigingen van bezwaar ontvangen van Slowakije (op 18 juli 2016), van Servië (op 16 augustus 2016) en van Oostenrijk (op 17 augustus 2016).

(4) Op 14 september 2016 heeft de Commissie een met redenen omkleed bezwaarschrift ontvangen van Slowakije, op 12 oktober 2016 van Servië en op 19 oktober 2016 van Oostenrijk.

(5) Het door Oostenrijk ingediende bezwaar kon niet worden gehandhaafd. Overeenkomstig artikel 51, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 onderzoekt de Commissie slechts de ontvankelijkheid van met redenen omklede bezwaarschriften die zijn ingediend binnen twee maanden na de ontvangst van de overeenkomstige aankondiging van bezwaar, wat voor het bezwaarschrift van Oostenrijk niet het geval was.

(6) De Commissie heeft de met redenen omklede bezwaarschriften van Servië en Slowakije onderzocht en ontvankelijk bevonden, waarna zij overeenkomstig artikel 51, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 Tsjechië en Slowakije (bij brief van 8 november 2016) en Tsjechië en Servië (bij brief van 2 december 2016) heeft verzocht op gepaste wijze overleg te plegen teneinde overeenstemming te bereiken.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB C 180 van 19.5.2016, blz. 5.
([3]) PB C 283 van 19.9.2012, blz. 11.

(7) Tsjechië en Servië hebben overeenstemming bereikt. Zij zijn overeengekomen dat de naam ook in het Servisch moet worden beschermd, zowel in cyrillisch als in Latijns schrift, d.w.z. „Praška šunka"/„Прашка шунка" (RS), en dat Servië een overgangsperiode van drie jaar moet worden toegekend waarin het de beschermde naam mag gebruiken voor producten die niet in overeenstemming zijn met het productdossier van Pražská Šunka.

(8) De Commissie is van mening dat die overeenkomst inhoudelijk niet strijdig is met Verordening (EU) nr. 1151/2012 noch met het EU-recht. Artikel 15, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, op grond waarvan de Commissie een overgangsperiode van drie jaar of meer kan toekennen voor het gebruik van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen in strijd met artikel 13, lid 1, van die verordening, kan naar analogie ook worden toegepast op gegarandeerde traditionele specialiteiten ([1]). Gelet echter op het feit dat de onderhavige verordening alleen van toepassing is op het grondgebied van de EU, kan die overgangsperiode slechts betrekking hebben op producten die vanuit Servië in de EU worden ingevoerd en die in de EU op de markt worden gebracht met de beschermde naam, terwijl zij niet in overeenstemming zijn met het productdossier. Die producten mogen in de EU evenwel niet met de aanduiding „gegarandeerde traditionele specialiteit", de afkorting „GTS" of het desbetreffende EU-logo op de markt worden gebracht. Naar aanleiding van de toevoeging van de Servische versie aan de geregistreerde namen moet de geconsolideerde versie van het productdossier ter informatie worden bekendgemaakt.

(9) Tsjechië en Slowakije hebben daarentegen niet binnen de vastgestelde termijn overeenstemming bereikt. Daarom moet de Commissie een besluit over de registratie nemen in overeenstemming met de in artikel 52, lid 3, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde procedure en daarbij rekening houden met de resultaten van het overleg.

(10) De voornaamste argumenten die Slowakije heeft aangevoerd in zijn met redenen omklede bezwaarschrift en tijdens het overleg met Tsjechië, zijn hieronder samengevat.

(11) Als eerste argument voor zijn bezwaar haalt Slowakije aan dat de registratie van de naam onverenigbaar zou zijn met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Volgens Slowakije is de in het productdossier opgenomen productiemethode voor ontbeende „Pražská šunka" niet „traditioneel" omdat die methode pas sinds 1993 (na de opsplitsing van Tsjecho-Slowakije in Tsjechië en Slowakije) en dus nog geen dertig jaar wordt toegepast. Vóór 1993 werd „Pražská šunka" geproduceerd volgens de Tsjecho-Slowaakse staatsnormen (ČSN), waarin gemeenschappelijke regels waren vastgelegd voor de productie, de toelevering, de verpakking, het vervoer, de opslag en de controles van vleesproducten. Op grond van die normen, die golden voor het hele grondgebied van Tsjecho-Slowakije, was de in het productdossier opgenomen productiemethode voor ontbeende „Pražská šunka" (GTS) niet toegestaan. Overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 komt een naam in aanmerking voor registratie als GTS indien het overeenkomstige product is geproduceerd in overeenstemming met een traditioneel gebruik of is vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten, waarbij „traditioneel" volgens de definitie in artikel 3, lid 3, van die verordening verwijst naar een aantoonbaar gebruik van ten minste dertig jaar. In het licht van het bovenstaande kan de productiemethode voor ontbeende „Pražská šunka" (GTS) niet overeenstemmen met een traditioneel gebruik in de zin van artikel 18 van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(12) Volgens Slowakije is evenmin voldaan aan het vereiste inzake de „specificiteit" als gedefinieerd in artikel 3, lid 5, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(13) Als tweede argument voert Slowakije aan dat de naam „Pražská šunka" moet worden beschouwd als een soortnaam, d.w.z. de gebruikelijke naam van het product in de EU is geworden. Dat blijkt uit het aantal bezwaren dat tegen de registratie van de naam is aangetekend: het feit dat in veel landen dezelfde naam wordt gebruikt voor hetzelfde of voor een soortgelijk product, zou aantonen dat het gaat om een soortnaam.

(14) Als derde argument voor zijn bezwaar stelt Slowakije dat de voor registratie voorgestelde naam in Slowakije op rechtmatige, erkende en economisch significante wijze wordt gebruikt voor soortgelijke landbouwproducten of levensmiddelen. „Pražská šunka" wordt in Slowakije verkocht en staat er bekend als een gekookt product met een polyamide omhulsel. De in het voorstel omschreven ontbeende „Pražská šunka" is de Slowaakse consumenten onbekend. Volgens informatie van individuele producenten in Slowakije wordt momenteel jaarlijks 1 208 ton „Pražská šunka" geproduceerd. Aanpassingen van het product of wijzigingen van de naam ervan zouden voor de Slowaakse producenten een aanzienlijk inkomensverlies meebrengen, vooral omdat die gepaard zouden gaan met een forse prijsstijging van tussen 45 % en 92 %, afhankelijk van de soort en de kwaliteitsklasse. Het productdossier van de GTS „Pražská šunka" schrijft immers voor alle drie de varianten een zuiver spiereiwitgehalte van minstens 16 gewichtspercenten voor, terwijl dat in Slowakije minder mag zijn. Op grond van de Slowaakse wetgeving mag „Pražská šunka" op de markt worden gebracht in drie verschillende categorieën, die zijn

([1]) Uitvoeringsverordening (EU) 2016/304 van de Commissie van 2 maart 2016 tot inschrijving van een naam in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (GTS)) (PB L 58 van 4.3.2016, blz. 28).

gedefinieerd aan de hand van het zuiver spiereiwitgehalte in gewichtspercenten: speciale ham (16 %), geselecteerde ham (13 %) en gewone ham (10 %). Geselecteerde en gewone ham zouden dus niet langer met de geregistreerde naam in Slowakije op de markt kunnen worden gebracht. Voor de berekening van het inkomensverlies moet, naast de prijsstijging, ook rekening worden gehouden met de aankoop van vormen voor het vervaardigen van ontbeende „Pražská šunka", aangezien voor de productie van „Pražská šunka" in Slowakije geen gebruik wordt gemaakt van dergelijke vormen maar van polyamide omhulsels. De aankoopkosten zouden 70 EUR per stuk ham van ongeveer 5 kg bedragen of 14 000 EUR voor de productie van 1 ton eindproduct. Evenzo zou het gebruik van folie om „Pražská šunka" in de voorgeschreven vorm te brengen hogere kosten meebrengen dan het gebruik van polyamide omhulsels; die extra kosten zouden voor de aankoop van folie en voor het manuele werk oplopen tot minstens 50 EUR/ton eindproduct.

(15) Voorts hebben drie Slowaakse producenten een merkrecht op „Pražská šunka" en zou het gebruik daarvan in gevaar komen.

(16) Slowakije stelt verder voor dat, indien de Commissie in weerwil van de aangehaalde argumenten zou besluiten om de naam te registreren, rekening wordt gehouden met artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 door te bepalen dat de naam „Pražská šunka" vergezeld moet gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Tsjechië". Bij wijze van alternatief zou die naam ook kunnen worden gewijzigd in „traditionele Pražská šunka".

(17) De Commissie heeft de argumenten van het met redenen omklede bezwaarschrift van Slowakije beoordeeld in het licht van de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012, waarbij zij rekening heeft gehouden met de resultaten van het overleg tussen de aanvrager en de indieners van een bezwaar, en heeft geconcludeerd dat de naam „Pražská šunka" moet worden geregistreerd.

(18) Met betrekking tot het eerste argument voor het bezwaar heeft Tsjechië toegelicht dat „Pražská šunka" ook vóór 1993 niet onder de Tsjecho-Slowaakse staatsnormen (ČSN) viel. In het gedeelte van Tsjecho-Slowakije dat overeenstemt met het huidige Tsjechië werd „Pražská šunka" geproduceerd volgens de „technisch-economische norm" die was vastgesteld door de Tsjechische afdeling van de „Masný průmysl" (vleesindustrie). In de late jaren zeventig werden in verschillende Tsjecho-Slowaakse fabrieken op het grondgebied van het huidige Tsjechië halfconserven van (gepasteuriseerde) ontbeende Pražská šunka geproduceerd waarbij in wezen werd voldaan aan de elementen in het productdossier voor ontbeende „Pražská šunka" (GTS): pasteurisatie, het gebruik van ovale vormen, het roken en het gebruik van een decoratieve laag varkensvet of varkensvet en zwoerd.

(19) Daarbij komt dat hetzelfde product, halfconserven van ontbeende „Pražská šunka", gedurende tientallen jaren in andere landen, zoals Oostenrijk en Duitsland, is geproduceerd. In het licht van het bovenstaande moet worden geconcludeerd dat ontbeende „Pražská šunka" en de bijbehorende productiemethode in overeenstemming zijn met traditionele gebruiken die al meer dan dertig jaar bestaan.

(20) De specificiteit van een product is geen vereiste om de naam ervan te registreren als GTS. In artikel 19, lid 1, onder b), wordt naar de „specificiteit" verwezen als een onderdeel van de beschrijving. De specificiteit van het product is voor alle drie de varianten in het productdossier voldoende beschreven.

(21) Wat het tweede argument voor het bezwaar betreft, is er geen aanleiding om te concluderen dat de naam een soortnaam is geworden. Slowakije heeft geen argumenten gegeven die een dergelijke conclusie rechtvaardigen. Het loutere feit dat het product in verschillende landen in Europa wordt geproduceerd, volstaat op zich niet om te concluderen dat de naam een soortnaam is geworden. In elk geval is het feit dat een naam een soortnaam is geworden, op zich geen reden om bezwaar aan te tekenen tegen een GTS. Zolang wordt voldaan aan de voorwaarden van het productdossier, kan een GTS waar dan ook rechtmatig worden geproduceerd.

(22) Als derde argument voor zijn bezwaar betoogt Slowakije dat de naam op rechtmatige, erkende en economisch significante wijze wordt gebruikt voor soortgelijke landbouwproducten of levensmiddelen in Slowakije. De Commissie erkent deze omstandigheden. In de eerste plaats is de Commissie evenwel van mening dat de reden waarom het in Slowakije geproduceerde product mogelijk niet door het productdossier van „Pražská šunka" (GTS) wordt bestreken, in wezen te maken heeft met het feit dat Slowakije na de onafhankelijkheid van Tsjechië en Slowakije — d.w.z. na 1 januari 1993 — wijzigingen heeft aangebracht aan het recept en de aanbiedingsvorm van het product. Volgens de Slowaakse autoriteiten werd het decreet tot vaststelling van de drie categorieën ham, namelijk 1) speciale ham, 2) geselecteerde ham en 3) gewone ham (met een zuiver spiereiwitgehalte van respectievelijk minstens 16, 13 en 10 gewichtspercenten), door de Slowaakse ministeries van Landbouw en van Gezondheid aangenomen op 18 augustus 2005. Daarvóór moest het zuiver spiereiwitgehalte minstens 18 gewichtspercenten bedragen. 100 % van de in Slowakije geproduceerde „Pražská šunka" met een zuiver spiereiwitgehalte van minstens 18 gewichtspercenten had onder de GTS „Pražská šunka" (GTS) kunnen vallen. De Slowaakse autoriteiten hebben ook meegedeeld dat tegelijkertijd de aanbiedingsvorm van het product

werd gewijzigd: het gebruik van vormen en de hittebehandeling werden achterwege gelaten en er werden voortaan polyamide omhulsels gebruikt. Hoewel Slowakije aangeeft dat de productie van „Pražská šunka" na de onafhankelijkheid ook in Tsjechië is geëvolueerd, blijkt duidelijk dat de productiemethode met name in Slowakije essentieel en ingrijpend is gewijzigd. In de tweede plaats heeft Tsjechië de eisen van het productdossier, in vergelijking met het in 2010 bekendgemaakte oorspronkelijke productdossier, aanzienlijk versoepeld zodat er zo veel mogelijk productiemethoden onder vallen en er een wijdverbreide en gedeelde GTS wordt geregistreerd. Gedurende de twee bezwaarprocedures hebben alle indieners van een ontvankelijk bezwaar overeenstemming bereikt met Tsjechië, behalve Slowakije. In de derde plaats lijkt bij de berekening van de kosten om de productiewijze aan te passen aan de specificaties van de GTS „Pražská šunka" geen rekening te zijn gehouden met het feit dat de metalen vormen gedurende een lange tijd kunnen worden hergebruikt. In de vierde plaats is het gebruik van vormen niet verplicht, omdat er alternatieven beschikbaar zijn. Er mag worden gebruikgemaakt van plastic folie. Daarnaast lijkt 50 EUR/ton eindproduct voor de aankoop van folie en voor het manuele werk geen disproportionele kostprijs.

(23) Overeenkomstig artikel 43 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 en naar analogie met de bepalingen die gelden voor beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen moet er, niettegenstaande de registratie van de naam, vanuit worden gegaan dat het gebruik of de vernieuwing is toegestaan van merken waarvoor een aanvraag is ingediend, die zijn gedeponeerd of die zijn ingeschreven, of die, mits de desbetreffende wetgeving in die mogelijkheid voorziet, rechten hebben verworven door gebruik, te goeder trouw op het grondgebied van de Unie, vóór de datum waarop de registratieaanvraag bij de Commissie is ingediend. Merken waarvoor een aanvraag is ingediend, die zijn gedeponeerd of die zijn ingeschreven, of die, mits de Slowaakse of de Uniewetgeving in die mogelijkheid voorziet, rechten hebben verworven door gebruik, te goeder trouw, vóór de datum waarop de aanvraag tot bescherming van de naam „Pražská šunka" als GTS bij de Commissie is ingediend, ondervinden geen nadeel van die registratie.

(24) De door Slowakije aangevoerde argumenten met betrekking tot het rechtmatige, erkende en economisch significante gebruik van de naam, ook in merken, op het grondgebied van Slowakije, volstaan in het licht van het bovenstaande niet om de registratieaanvraag van Tsjechië te weigeren. Wat de overige voorstellen van Slowakije betreft, acht de Commissie, gelet op het bovenstaande, het niet nodig te bepalen dat de geregistreerde naam „Pražská šunka" (GTS) vergezeld moet gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Tsjechië" zodat Slowaakse „Pražská šunka" die voortkomt uit een Slowaakse traditie en niet in overeenstemming is met het productdossier van de GTS „Pražská šunka", in Slowakije op de markt kan worden gebracht. Slowakije heeft namelijk niet aangetoond dat er een afwijkende „Slowaakse traditie" bestaat voor de productie van het product met de naam „Pražská šunka". Bovendien zal het op de geregistreerde naam betrekking hebbende productdossier naar aanleiding van de twee bezwaarprocedures niet langer verwijzen naar een specifieke „Tsjechische traditie", maar voornamelijk naar een gedeelde traditie in verschillende EU-lidstaten en derde landen.

(25) Als het voorstel om de naam te wijzigen in „traditionele Pražská šunka" zou worden gevolgd, zou de procedure helemaal opnieuw in gang moeten worden gezet, wat onevenredig is in het licht van de gerechtvaardigde verwachtingen.

(26) In elk geval moet de bescherming van gegarandeerde traditionele specialiteiten worden gedifferentieerd naargelang van de belangen van producenten en marktdeelnemers die de betrokken namen tot dan toe rechtmatig hebben gebruikt. Op grond van artikel 15, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, dat naar analogie ook van toepassing is op gegarandeerde traditionele specialiteiten, moet de mogelijkheid worden geboden om, met het oog op een geleidelijke aanpassing aan het productdossier, gedurende een overgangsperiode van vijf jaar de naam „Pražská šunka" te gebruiken zonder aan het productdossier te voldoen, alsmede om na die periode van vijf jaar de producten die niet aan het productdossier voldoen, op de markt te brengen tot de voorraden ervan zijn uitgeput. Die producten mogen evenwel niet met de aanduiding „gegarandeerde traditionele specialiteit", de afkorting „GTS" of het EU-logo op de markt worden gebracht.

(27) Gezien het bovenstaande moeten de namen „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) worden ingeschreven in het „register van gegarandeerde traditionele specialiteiten".

(28) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité kwaliteitsbeleid inzake landbouwproducten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De namen „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) worden geregistreerd als GTS.

Met de namen in de eerste alinea wordt een product aangeduid van categorie 1.2. (Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie ([1]).

Artikel 2

Het geconsolideerde productdossier is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 3

De geregistreerde namen mogen gedurende vijf jaar vanaf de datum van inwerkingtreding van deze verordening worden gebruikt om producten aan te duiden die op het grondgebied van de EU op de markt worden gebracht en die niet in overeenstemming zijn met het productdossier van de GTS „Pražská šunka". Wanneer deze namen worden gebruikt voor producten die niet in overeenstemming zijn met het productdossier, mogen zij niet vergezeld gaan van de termen „gegarandeerde traditionele specialiteit" of „GTS" of van het EU-logo.

Na die periode van vijf jaar mogen producten met de geregistreerde naam die vóór het einde van die periode zijn gemaakt en die niet in overeenstemming zijn met het in artikel 2 bedoelde productdossier, op de markt worden gebracht tot de voorraden die op de laatste dag van de periode van vijf jaar op het grondgebied van de EU aanwezig zijn, zijn uitgeput.

Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 26 maart 2018.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).

BIJLAGE

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„PRAŽSKÁ ŠUNKA"

EU-nr.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

TSJECHIË

1. NAAM WAARVOOR DE REGISTRATIE WORDT AANGEVRAAGD

„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. PRODUCTCATEGORIE

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3. GROND VOOR REGISTRATIE

3.1. **Het product is**

☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

Het traditionele vleesproduct „Pražská šunka" is bestemd voor directe consumptie en wordt al lang vervaardigd in de volgende varianten:

— niet-ontbeende „Pražská šunka",

— ontbeende „Pražská šunka",

— ingeblikte „Pražská šunka".

3.2. **De naam**

☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De traditionele benaming „Pražská šunka" brengt de specificiteit van het product niet tot uiting of verbindt de specificiteit van het product niet met de plaats van oorsprong of met de agrarische oorsprong maar is zelf specifiek, omdat het product internationaal wordt geassocieerd met een vermaard vleesproduct met een karakteristieke vorm en smaak.

4. BESCHRIJVING

4.1. **Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)**

4.1.1. *Niet-ontbeende „Pražská šunka"*

Niet-ontbeende „Pražská šunka" verschilt van andere niet-ontbeende hammen vooral door de wijze waarop de grondstof wordt geselecteerd en verwerkt. Een ander karakteristiek kenmerk van de niet-ontbeende „Pražská šunka" is de verhouding varkensham/pekel bij de productie die het mogelijk maakt in het eindproduct een zuiver spiereiwitgehalte te bereiken dat duidt op ham van de hoogste kwaliteit. Bovendien wordt niet-ontbeende „Pražská šunka" na het koken gerookt, waardoor deze ham van vele andere traditionele, niet-ontbeende gedroogde hammen verschilt.

Fysieke kenmerken:

— Product met een totaalgewicht van maximaal 10 kg.

— Wanneer de ham als een Praagse ham wordt uitgesneden, wordt de originele vorm van de varkensham gehandhaafd (de vang en het sacrum met inbegrip van de staart en het heupbeen worden uit de hele niet-ontbeende ham verwijderd; het hammenbeen wordt wél, maar de poot niet behouden; het vette gedeelte wordt bijgekant vanaf de lende).

Chemische kenmerken (de parameters worden vastgesteld op basis van monsters die worden geanalyseerd na het ontbenen van het product):

— Zuiver spiereiwitgehalte (bindweefsel-en planteiwitten niet meegerekend): minimaal 16 gewichtspercenten. De uit zwoerd en vet bestaande deklaag van het product maakt geen deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.

— Zoutgehalte: maximaal 3 gewichtspercenten.

— Vetgehalte: maximaal 15 gewichtspercenten. De deklaag van het product maakt deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.

Organoleptische kenmerken:

— Uiterlijk voorkomen en kleur: het gedeelte dat met zwoerd is bedekt, is goudgeel van kleur. Andere delen van het oppervlak zijn niet met zwoerd bedekt, maar met lichtgekleurd vet, gaande van geelachtig tot goudkleurig; het spierweefsel van de ham heeft een goudbruine tot donkerbruine kleur.

— Voorkomen en kleur bij een dwarsdoorsnede: het snijvlak van het spierweefsel van de ham heeft een roze vleeskleur.

— Smaak en geur: duidelijke smaak en geur van gekookte en gerookte ham, passend gezouten.

— Consistentie: stevig en compact. Wanneer het in dunne plakken wordt gesneden, is het product beetzacht.

4.1.2. *Ontbeende „Pražská šunka"*

Ontbeende „Pražská šunka" verschilt van andere vleesproducten in deze categorie vooral door de productiemethode; het betreft namelijk een ham van de hoogste kwaliteit die wordt vervaardigd van ontbeende varkenshammen, of delen van varkenshammen die na het koken worden gerookt. Een ander karakteristiek kenmerk is de decoratieve deklaag, bestaande uit een dunne laag varkensvet of uit vet en zwoerd. De eivormige of ovale vorm van het eindproduct is een ander typisch kenmerk.

Fysieke kenmerken:

— Kenmerkend voor het product is de eivormige of ovale vorm.

— De ham is van de beste kwaliteit en is vervaardigd van de gehele ontbeende achterham met een laag varkensvet met of zonder zwoerd; dan wel van bijgekante delen van een varkensham en gezouten plakken varkensvet met of zonder zwoerd; of van de met vet bedekte, bijgekante delen van een varkensham met of zonder zwoerd.

Chemische kenmerken:

— Zuiver spiereiwitgehalte, zout- en vetgehalte: zie chemische kenmerken voor niet-ontbeende „Pražská šunka".

Organoleptische kenmerken:

— Uiterlijk voorkomen en kleur: het gedeelte dat met vet en zwoerd is bedekt, is goudgeel van kleur. Indien het oppervlak alleen met vet en niet met zwoerd is bedekt, is dat oppervlak lichter van kleur, gaande van geelachtig tot goudkleurig.

— Voorkomen en kleur bij een dwarsdoorsnede, smaak en geur, consistentie: zie organoleptische kenmerken voor niet-ontbeende „Pražská šunka".

4.1.3. *Ingeblikte „Pražská šunka"*

Ingeblikte „Pražská šunka" verschilt van andere vleesproducten in deze categorie vooral door de gebruikte grondstof; het betreft namelijk een ham van de hoogste kwaliteit die wordt vervaardigd van bijgekante delen van varkenshammen, ofwel in hun geheel ofwel grofgehakt. Een ander karakteristiek kenmerk van het product is de dunne laag aspic die zich tussen de ham en de verpakking bevindt. Wat de ingeblikte „Pražská šunka" evenwel onderscheidt van andere ingeblikte vleesproducten, is de typische, platte, ovale vorm van de verpakking.

Fysieke kenmerken:

— Kenmerkend voor het product is de vlakke, ovale vorm; het heeft de afmetingen van de verpakking die is afgestemd op een eindproduct met een gewicht van 0,454 kg.

— Op het ogenblik dat het product wordt verpakt, bestaat minstens 87 % van het gewicht van de grondstof uit vlees.

Chemische kenmerken:

— Zuiver spiereiwitgehalte (bindweefsel-en planteiwitten niet meegerekend): minimaal 16 gewichtspercenten. De aspic deklaag van het product maakt geen deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.

— Zoutgehalte: maximaal 3 gewichtspercenten.

— Vetgehalte: maximaal 4 gewichtspercenten. De aspic deklaag van het product maakt deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.

— Aspicgehalte: maximaal 36 gewichtspercenten.

Organoleptische kenmerken:

— Het product wordt verpakt in een hermetisch afgesloten verpakking waarbij de uit commercieel oogpunt vereiste steriliteit van de inhoud gegarandeerd blijft. Er zit een zachte, goudgele laag aspic tussen de verpakking en het product.

— Voorkomen en kleur bij een dwarsdoorsnede: de ham heeft een roze vleeskleur. Kleine, geïsoleerde gaatjes die gevuld zijn met aspic zijn toegestaan.

— Smaak en geur: duidelijke smaak en geur van gekookte ham, passend gezouten.

— Consistentie: stevig en compact.

4.2. **Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)**

4.2.1. *Niet-ontbeende „Pražská šunka”*

Gehele varkenshammen, uitgesneden als een Praagse ham (de vang en het sacrum met inbegrip van de staart en het heupbeen worden uit de hele niet-ontbeende ham verwijderd; het hammenbeen wordt wél, maar de poot niet behouden; het vette gedeelte wordt bijgekant vanaf de lende) en pekel, bereid uit de onderstaande ingrediënten, worden gebruikt om de niet-ontbeende „Pražská šunka” te bereiden.

Varkenshammen ..... 100,0 kg

Pekel (max. 20,0 kg):

— Water ..... max. 17,0 kg

— Nitriet- of nitraatoplossing ..... max. 2,6 kg

— Suikers ..... 0-1,2 kg

— Stabilisatoren ..... 0-0,5 kg

— Kruidenextract of -olie ..... 0-0,3 kg

— Antioxidanten ..... 0-0,1 kg

De hammen worden bespoten met pekel die de voorgeschreven samenstelling heeft. Nadien blijven de hammen in de pekel liggen of wordt de pekel in de hammen gewreven. Vervolgens worden de hammen gekookt, waardoor ze worden gepasteuriseerd. Nadat ze zijn gekookt, worden de producten gedroogd in een rookkamer en wordt de buitenzijde van de hammen gerookt zodat ze hun karakteristieke smaak, aroma en kleur krijgen. Vervolgens worden ze gekoeld en opgeslagen.

Een andere mogelijkheid is dat de hammen niet worden gezouten door ze te bespuiten met pekel en ze vervolgens in de pekel te laten liggen of de pekel in de hammen te wrijven, maar dat de gekoelde hammen worden gezouten en dat de buitenzijde stevig wordt ingewreven met een nitraatoplossing die een kleine hoeveelheid suiker bevat. Vervolgens worden ze, met het zwoerd naar onderen, in pekelvaten gelegd die lichtjes zijn ingezouten, waarna ze worden overgoten met gekookte en afgekoelde nitraatpekel, die eveneens een kleine hoeveelheid suiker bevat. De hammen worden met gewichten verzwaard zodat ze volledig ondergedompeld zijn in de pekel en na het verstrijken van de nodige tijd, die wordt bepaald volgens de resultaten van voortdurende sensorische kwaliteitscontroles, worden ze omgedraaid zodat de onderzijde boven en de bovenzijde onder in het vat komt te liggen. Nadat ze grondig zijn gezouten, worden de hammen verschillende uren ondergedompeld in lauwwarm water en vervolgens te drogen gehangen. De hammen worden eerst gedroogd in een rookkamer en vervolgens wordt de buitenzijde van de hammen gerookt om te komen tot hun karakteristieke smaak, aroma en kleur. Vervolgens worden de hammen gekookt, waardoor ze worden gepasteuriseerd. Daarna worden ze gekoeld en opgeslagen.

Ongeacht welke van de twee alternatieve methoden wordt gebruikt, kan tijdens de laatste productiefase het oppervlak ook worden gebakken en kan het zwoerd worden behandeld met verschillende decoratieve technieken.

4.2.2. *Ontbeende „Pražská šunka"*

Om ontbeende „Pražská šunka" te produceren worden geheel gelaten ontbeende varkenshammen of de overeenkomstig punt 4.1.2 bereide afzonderlijke delen van varkenshammen gebruikt, met pekel die, qua samenstelling en maximaal toegestane verhouding ten opzichte van de rauwe grondstof, gelijk is aan de pekel die wordt gebruikt voor de productie van niet-ontbeende „Pražská šunka".

De ontbeende varkenshammen of delen van varkenshammen worden bespoten met pekel die de voorgeschreven samenstelling heeft en/of worden met pekel ingewreven. Gezouten plakken varkensvet, met of zonder zwoerd, worden apart met pekel ingewreven als ze worden gebruikt om op het product een decoratieve deklaag aan te brengen. Nadat de grondstof is gepekeld en met pekel is ingewreven, wordt ze overgebracht in eivormige of ovale vormen en wel zo dat het vet, met of zonder zwoerd, het product altijd van een decoratieve deklaag voorziet. Indien plakken varkensvet, met of zonder zwoerd, worden gebruikt om op het product een decoratieve deklaag aan te brengen, worden de vormen bekleed met gepekelde plakken varkensvet en pas daarna gevuld met de afgekante delen van de varkenshammen. Het product wordt vervolgens gekookt in de vormen, waardoor het wordt gepasteuriseerd. Nadat ze zijn gekookt, worden de producten uit de vormen gehaald en gerookt zodat ze hun karakteristieke smaak, aroma en kleur krijgen. Vervolgens worden ze gekoeld en verpakt.

Ook is het mogelijk dat de laatste productiefase wordt afgerond door het oppervlak te bakken en het zwoerd te behandelen met verschillende decoratieve technieken.

Producten die worden vervaardigd van geheel gelaten ontbeende varkenshammen met een vetlaag, met of zonder zwoerd, en eventueel de bijgekante delen van varkenshammen met een vetlaag, met of zonder zwoerd, kunnen, voordat ze worden gekookt, in de voorgeschreven vorm worden gebracht met behulp van folie die na het koken wordt verwijderd. In dat geval hoeven er geen vormen te worden gebruikt.

4.2.3. *Ingeblikte „Pražská šunka"*

Om ingeblikte „Pražská šunka" te produceren, worden bijgekante delen van varkenshammen (geheel gelaten dan wel grofgehakt), gelatine (in poedervorm) en pekel, bereid met de hieronder vermelde ingrediënten, gebruikt.

Bijgekante delen van varkenshammen ..... 100,0 kg

Gelatine in poedervorm ..... 4,0 kg

Pekel (max. 14,3 kg):

— Water ..... max. 11,0 kg

— Nitrietoplossing ..... max. 2,8 kg

— Suikers ..... 0-0,5 kg

De vlakke, ovale verpakkingen zijn vervaardigd van materialen die bestand zijn tegen sterilisatie en die het correcte gewicht van het afgewerkte product (ongeveer 0,454 kg) garanderen.

De heel gelaten of grofgehakte delen van varkenshammen worden met pekel ingewreven. Nadat het spierweefsel op deze wijze is gepekeld, wordt het overgebracht in een vacuümverpakking; op de bodem van deze verpakking wordt eerst een aangepaste hoeveelheid gelatine in poedervorm gestrooid. Nadat de verpakking vacuüm werd gezogen, laat men het product gedurende twaalf uur bij een temperatuur van 5 °C rusten. Het product wordt vervolgens gesteriliseerd; hierbij moet een minimaal verhittingseffect worden bereikt, wat betekent dat gedurende tien minuten in alle delen van het product een temperatuur van 121 °C moet worden aangehouden. Na het koken wordt het product afgekoeld en droog opgeslagen bij een temperatuur van 0-25 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van hoogstens 85 %. Het product heeft een houdbaarheid van minstens drie jaar.

4.3. **Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)**

4.3.1. *Niet-ontbeende „Pražská šunka"*

De benaming „Pražská šunka" wordt sedert de jaren 1860 gebruikt om een van de bekendste levensmiddelen afkomstig uit Tsjechië, met name uit Praag, aan te duiden. Historische bronnen linken een product met de naam „Pražská šunka" aan František Zvěřina, die de eerste producent van de ham was. Josef Jeřábek, een bekende Praagse producent van gerookte vleesproducten, nam de productie van „Pražská šunka" van František Zvěřina over. Als andere producenten van de ham kunnen onder meer de Praagse producenten van gerookte vleesproducten Dlouhý, Malý en Cibulka worden vermeld. Met de productie van „Pražská šunka" werd ook gestart in andere grote steden en gemeenten die alle het voorbeeld van Praag volgden. Zo waren er in Brno, Hradec Králové en Pardubice respectievelijk de volgende producenten van gerookt vlees: Jebavý, Hutla en Sochor. Nog vele andere producenten van gerookte vleesproducten bereidden de ham aan het eind van de 19e eeuw. Om het met een metafoor te zeggen: de „Pražská šunka" van Zvěřina was de „voorouder" van alle latere hammen. Het was

Antonín Chmel die startte met de industriële productie van de „Pražská šunka". In 1879 richtte hij zijn fabriek op in U Zvonařky in Praag. „Pražská šunka" was het belangrijkste product van deze producent die evenwel ook een ruim assortiment aan andere gerookte vleesproducten produceerde die in Praag en in andere steden, vooral in kuuroorden, en uiteindelijk ook in een aantal Europese landen, snel een zekere roem verwierven. Zijn grootste commerciële succes was evenwel „Pražská šunka", het product dat zeer snel zelfs overzeese markten veroverde. Na de Tweede Wereldoorlog werd het bedrijf genationaliseerd en geleidelijk volgden fusies met een aantal andere productiebedrijven in Praag. Het was tijdens deze periode dat varianten van „Pražská šunka" ontstonden in de vorm van conserven of halfconserven die van varkenshammen waren bereid. In 1977 ging de U Zvonařky-fabriek met al haar werknemers en al haar middelen op in een nieuwgebouwde fabriek voor vleesproducten, Masokombinát Praha jih in Písnice. Nieuwe rijpingstechnieken zagen het licht: „Pražská šunka" werd vanaf dat ogenblik met pekel besproeid en er vervolgens al dan niet mee ingewreven. Na 1989, tijdens de privatiseringsperiode, werd de fabriek in Písnice gesloten, maar in een aantal andere fabrieken in heel Tsjechië werd de productie van niet-ontbeende „Pražská šunka" voortgezet.

De selectie van de grondstof en de rijpingsmethode vormden oorspronkelijk de basis voor de productie van „Pražská šunka". Als grondstof werden varkenshammen van lichte varkens gebruikt. Het huidige recept schrijft nog steeds hammen met een maximumgewicht van 10 kg voor. Een ander karakteristiek kenmerk van het productieproces, dat van generatie op generatie werd overgeleverd, is dat de varkenshammen op een speciale wijze, „de Praagse wijze", worden bijgekant. Voor de rijping van de gekoelde varkenshammen wordt het oppervlak van het vlees, met name het zwoerd, grondig ingewreven met een oplossing op basis van nitraat die tevens een kleine hoeveelheid suiker bevat. De bodem van het vat waarin de hammen rijpten, werd lichtjes ingezouten en de varkenshammen werden erin geplaatst met het zwoerd naar beneden. Gekookte en afgekoelde pekel die ook een kleine hoeveelheid suiker bevatte, werd over de hammen gegoten die vervolgens met gewichten werden verzwaard. Later werden de hammen omgedraaid zodat de onderzijde boven en de bovenzijde onder kwam te liggen. Vervolgens werden ze opnieuw met gewichten verzwaard. Na een sensorische kwaliteitscontrole werden de hammen verschillende uren ondergedompeld in lauwwarm water en vervolgens te drogen gehangen. Dan volgde de laatste bewerking: het heupbeen werd verwijderd, het oppervlak van het zwoerd werd afgeschraapt en de schenkel werd vastgebonden zodat de ham tijdens het koken haar vorm bewaarde. De hammen werden altijd in een verwarmde rookkamer opgehangen. Het roken verliep in twee fasen: eerst werd de ham gedroogd boven een flink vuur, vervolgens werd ze op smaak gebracht en gekleurd met behulp van vochtig zaagsel van hardhout. De hammen werden doorgaans acht à twaalf uur lang — dus traag — gerookt. Vervolgens werden ze in kokend water gekookt. Nadien werden ze in koud water ondergedompeld om af te koelen.

4.3.2. *Ontbeende „Pražská šunka"*

In de periode vóór de Tweede Wereldoorlog zagen alternatieve aanbiedingswijzen voor de oorspronkelijke „Pražská šunka" het licht, zoals de van varkenshammen bereide, gepasteuriseerde ontbeende „Pražská šunka". Deze werd geproduceerd door Antonín Chmel in U Zvonařky in Praag en door Josef Beránek in Beránkové podniky, de fabriek van zijn bedrijf. De technologie om deze aanbiedingswijzen van „Pražská šunka" te produceren, bestond in het uitbenen van verse, gekoelde varkenshammen en het verwerken van afzonderlijke delen van deze hammen. Deze delen werden ingedeeld volgens kleur en met behulp van machines met tussenpozen gehakt terwijl de nodige hoeveelheid natriumchloride en suiker werden toegevoegd, die alle waren opgelost in een specifieke hoeveelheid pekel. Daarna volgden pasteurisatie en koeling. Na de Tweede Wereldoorlog was de productie van gepasteuriseerde „Pražská šunka" hoofdzakelijk geconcentreerd in vleesfabrieken in Brno, Kostelec, Studená, Vamberk en Planá nad Lužnicí. In de late jaren 1970 nam de productie van ontbeende „Pražská šunka" met behulp van vormen en het gebruik van plasticverpakkingen voor het eindproduct toe. Enerzijds betekende dit dat er geen conservenblikken meer werden gebruikt, en anderzijds dat het product, na pasteurisatie, kon worden gerookt en dat er een dunne decoratieve laag varkensvet of varkensvet en zwoerd aan kon worden toegevoegd. Daardoor zijn het product en de parameters ervan aanzienlijk meer op de originele niet-ontbeende „Pražská šunka" gaan lijken. Sinds 1989 wordt ontbeende „Pražská šunka" geproduceerd in andere fabrieken in heel Tsjechië.

4.3.3. *Ingeblikte „Pražská šunka"*

Ingeblikte „Pražská šunka" is een andere variant van de originele „Pražská šunka" die na het einde van de Tweede Wereldoorlog is ontstaan. Deze variant wordt ook vervaardigd met behulp van geselecteerde grondstoffen afkomstig van uitgebeende, gekoelde, verse varkenshammen, waaraan een nitrietoplossing, suiker en gelatine worden toegevoegd. Om het product een langere houdbaarheid te geven, wordt het gesteriliseerd in eivormige verpakkingen met een gewicht van een halve kilogram. De ingeblikte ham kende een commercieel succes vooral dankzij het aandeel aspic in het eindproduct. Ingeblikte „Pražská šunka" wordt sinds 1973 geproduceerd, hoofdzakelijk in vleesfabrieken in Kostelec, Krahulčí en Studená. Sinds 1989 wordt deze variant ook geproduceerd in andere fabrieken in heel Tsjechië.