II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2018/506 DA COMISSÃO

de 26 de março de 2018

relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas [«Pražská šunka» (ETG)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 15.º, n.º 1, e o artigo 52.º, n.º 3, alínea b),

Considerando o seguinte:

(1) Nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido apresentado pela República Checa de registo das denominações «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) e «Pragskinka» (SV) como especialidades tradicionais garantidas (ETG) foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([2]). A denominação «Pražská šunka» designa um fiambre que abrange as seguintes três variantes: «Pražská šunka» com osso, «Pražská šunka» sem osso e «Pražská šunka» enlatado.

(2) Em 2012 foi publicado um pedido de registo da denominação «Pražská šunka» e das suas variantes linguísticas ([3]), ao qual se opuseram a Áustria, Itália, Alemanha e Eslováquia. A República Checa alcançou um acordo com todos os opositores, à exceção da Eslováquia. A Comissão procedeu a nova publicação do caderno de especificações, que havia sido substancialmente alterado a fim de ter parcialmente em conta as alegações e observações da Eslováquia.

(3) Em 18 de julho de 2016, 16 de agosto de 2016 e 17 de agosto de 2016, a Comissão recebeu atos de oposição apresentados, respetivamente, pela Eslováquia, pela Sérvia e pela Áustria.

(4) Em 14 de setembro de 2016, 12 de outubro de 2016 e 19 de outubro de 2016, a Comissão recebeu declarações de oposição fundamentadas apresentadas, respetivamente, pela Eslováquia, pela Sérvia e pela Áustria.

(5) Não foi possível dar seguimento à oposição da Áustria. Em conformidade com o artigo 51.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão apenas verifica a admissibilidade das declarações de oposição fundamentadas recebidas no prazo de dois meses a contar da receção do respetivo ato de oposição, condição que não foi cumprida no caso da declaração fundamentada da Áustria.

(6) Após análise das declarações de oposição fundamentadas da Sérvia e da Eslováquia, consideradas admissíveis, em conformidade com o artigo 51.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão convidou a República Checa e a Eslováquia, por ofício de 8 de novembro de 2016, e a República Checa e a Sérvia, por ofício de 2 de dezembro de 2016, a procederem às consultas adequadas com vista a alcançar um acordo.

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

(7) Foi alcançado um acordo entre a República Checa e a Sérvia, que acordaram que a denominação deveria ser igualmente protegida em língua sérvia, tanto em carateres latinos como cirílicos, ou seja, «Praška šunka»/«Прашка шунка» (RS), e que deveria ser concedido um período transitório de três anos para a Sérvia utilizar a denominação protegida em produtos não conformes com o caderno de especificações do Pražská Šunka.

(8) A Comissão considera que o teor do referido acordo não infringe o Regulamento (UE) n.º 1151/2012, nem a legislação da UE. O artigo 15.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que permite à Comissão conceder períodos transitórios de três ou mais anos para a utilização de denominações de origem protegidas e de indicações geográficas protegidas em violação do artigo 13.º, n.º 1, desse regulamento, pode ser aplicado por analogia também a especialidades tradicionais garantidas ([1]). No entanto, na medida em que o referido regulamento só é aplicável no território da UE, o período transitório só pode incidir sobre os produtos importados da Sérvia para a UE sob a denominação protegida apesar de não cumprirem o caderno de especificações. Esses produtos não devem, no entanto, ser comercializados na UE com a menção «especialidade tradicional garantida», com a abreviatura «ETG» nem com o correspondente logótipo da União. Na sequência do aditamento da versão sérvia às denominações registadas, a versão consolidada do caderno de especificações deve ser publicada para informação.

(9) Por outro lado, não foi alcançado qualquer acordo entre a República Checa e a Eslováquia no prazo estabelecido. Assim, a Comissão deve decidir sobre o registo, tendo em conta os resultados das consultas adequadas, em conformidade com o procedimento a que se refere o artigo 52.º, n.º 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(10) Os principais argumentos apresentados pela Eslováquia nas suas declarações de oposição fundamentadas e nas consultas realizadas com a República Checa podem resumir-se do seguinte modo.

(11) Como primeiro motivo de oposição, a Eslováquia alega que o registo da denominação iria de encontro ao estabelecido no Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A Eslováquia considera que o método de produção incluído no caderno de especificações para o «Pražská šunka» sem osso não é «tradicional», visto que a sua aplicação data apenas de 1993 (após a divisão da Checoslováquia, que deu origem à República Checa e à Eslováquia), não tendo ainda decorrido 30 anos. Antes de 1993, o «Pražská šunka» era produzido nos termos de normas estatais da Checoslováquia, que fixavam regras comuns para a produção, distribuição, acondicionamento, transporte, armazenamento e ensaio de produtos à base de carne, aplicáveis em todo o território da Checoslováquia, que não permitiam o método de produção incluído no caderno de especificações da ETG «Pražská šunka» sem osso. O artigo 18.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 exige que, para que uma denominação seja registada como ETG, o método de produção corresponda a uma prática tradicional ou se usem matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente. De acordo com a definição que consta do artigo 3.º, n.º 3 do mesmo regulamento, «tradicional» significa uma utilização comprovada durante, pelo menos, 30 anos. Tendo em conta o exposto, o método de produção da ETG «Pražská šunka» sem osso não corresponde à prática tradicional referida no artigo 18.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(12) A Eslováquia defende igualmente que não está cumprido o requisito «especificidade», tal como definido no artigo 3.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(13) Como segundo motivo de oposição, a Eslováquia alega que a denominação «Pražská šunka» deve ser considerada um termo genérico, ou seja, que se tornou o nome comum do produto na UE, como demonstrado pelo número de oposições ao registo da denominação: o facto de se utilizar a mesma denominação para comercializar o mesmo produto, ou um produto semelhante, em muitos países, demonstra, no entender deste Estado-Membro, que se trata de um termo genérico.

(14) Como terceiro motivo de oposição, a Eslováquia alega que a denominação proposta para registo é legal, notória e economicamente significativa para produtos agrícolas ou géneros alimentícios similares na Eslováquia. Os consumidores eslovacos conhecem e compram «Pražská šunka» enquanto produto cozinhado revestido com poliamida. O «Pražská šunka» na sua versão sem osso, tal como descrito na proposta, é desconhecido dos consumidores eslovacos. De acordo com as informações prestadas pelos produtores individuais na República Eslovaca, produzem-se atualmente por ano pelo menos 1 208 toneladas de «Pražská šunka». Para os produtores eslovacos, adaptar ou mudar o nome do produto conduziria a uma perda substancial de receitas, principalmente porque implicaria um aumento importante do preço, entre 45 % e 92 %, consoante o tipo e a categoria de qualidade. Com efeito, o caderno de especificações da ETG «Pražská šunka» prevê, para as três versões, que a carne deve ter um teor mínimo de proteína muscular pura em percentagem ponderal de 16 %, ao passo que na

([1]) Regulamento de Execução (UE) 2016/304 da Comissão, de 2 de março de 2016, relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ETG)] (JO L 58 de 4.3.2016, p. 28).

Eslováquia essa percentagem pode ser inferior. Nos termos da legislação eslovaca, pode-se comercializar o «Pražská šunka» sob três categorias diferentes de fiambre com base em várias percentagens de teor ponderal mínimo de proteína muscular pura: fiambre especial (16 %), fiambre selecionado (13 %) e fiambre normal (10 %). Por conseguinte, a Eslováquia deixaria de poder comercializar o fiambre selecionado e o fiambre normal sob a denominação registada. Além do aumento do preço, os custos de aquisição dos moldes para produzir «Pražská šunka» sem osso devem igualmente ser contabilizados na perda de receitas, uma vez que na Eslováquia esta tecnologia não é utilizada na produção de «Pražská šunka» (utiliza-se um revestimento de poliamida). A referida aquisição implicaria custos de 70 EUR por unidade para fiambres com um peso de cerca de 5 kg, ou seja, 14 000 EUR para produzir 1 tonelada do produto final. Da mesma forma, produzir «Pražská šunka» com o auxílio de película, em detrimento dos revestimentos de poliamida, resultaria igualmente em custos acrescidos com a compra de tiras e o trabalho manual, totalizando pelo menos 50 EUR/tonelada para o produto final.

(15) Além disso, três produtores eslovacos detêm marcas comerciais de «Pražská šunka», cuja utilização seria posta em risco.

(16) A Eslováquia propôs que se tivesse em conta, no caso de a Comissão decidir registar a denominação, não obstante a argumentação exposta *supra*, o artigo 18.º, n.º 3 do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, estabelecendo-se que a denominação «Pražská šunka» tenha de ser acompanhada da menção «produzido segundo a tradição da República Checa». Em alternativa, poder-se-ia alterar a própria denominação para «Pražská šunka tradicional».

(17) A Comissão analisou os argumentos expostos nas declarações de oposição fundamentadas da Eslováquia à luz das disposições do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, tendo em conta os resultados das consultas adequadas efetuadas entre o requerente e os opositores, e concluiu que a denominação «Pražská šunka» deve ser registada.

(18) No que diz respeito ao primeiro motivo de oposição, a República Checa esclareceu que, até 1993, o «Pražská šunka» não estava abrangido pelas normas estatais da Checoslováquia. Na parte da Checoslováquia que corresponde atualmente à República Checa, produzia-se «Pražská šunka» em conformidade com as «normas técnico-económicas» da secção checa do «Masný průmysl» (setor da carne). No final da década de 1970 produziam-se semiconservas (pasteurizadas) de Pražská šunka sem osso em várias unidades fabris da Checoslováquia no território da atual República Checa, segundo os elementos que figuram no caderno de especificações da ETG «Pražská šunka» sem osso: pasteurização, utilização de moldes de forma oval, defumação e utilização de toucinho ou de toucinho e courato como camada decorativa.

(19) Além disso, o mesmo produto, «Pražská šunka» semiconservado e sem osso, é produzido desde há décadas noutros países, tais como a Áustria e a Alemanha. Assim, conclui-se que o «Pražská šunka» sem osso e o seu método de produção correspondem a uma prática tradicional há mais de 30 anos.

(20) Não há qualquer exigência de que um produto deva ter um caráter específico para ser registado como ETG. O artigo 19.º, n.º 1, alínea b), refere a «especificidade do produto» como um elemento da descrição do mesmo. A especificidade do produto em apreço é suficientemente descrita nas três versões abrangidas pelo caderno de especificações.

(21) No que respeita ao segundo motivo de oposição, não há razões para concluir que o termo se tenha tornado genérico. A Eslováquia não referiu quaisquer razões que permitissem tal conclusão. O facto de o produto em apreço ser produzido em vários países europeus não constitui, por si só, uma razão que permita concluir sobre o caráter genérico ou não do seu nome. Mais ainda, o caráter genérico de um produto enquanto tal não constitui um motivo de oposição no âmbito das ETG, que podem ser legalmente produzidas em qualquer lugar, sob reserva de cumprirem o caderno de especificações.

(22) Como terceiro motivo de oposição, a Eslováquia alega que o uso da denominação é legal, notório e economicamente significativo para produtos agrícolas ou géneros alimentícios similares na Eslováquia. A Comissão reconhece estas circunstâncias. No entanto, a Comissão considera que a razão pela qual o produto elaborado na Eslováquia não pode constar do caderno de especificações da ETG «Pražská šunka» é, essencialmente, que a Eslováquia alterou a receita e a apresentação do produto após a independência checa e eslovaca, ou seja, após 1 de janeiro de 1993. As autoridades eslovacas comunicaram que o decreto que cria as três categorias de 1) fiambre especial, 2) fiambre selecionado e 3) fiambre normal (com base num teor mínimo de proteína muscular pura em percentagem ponderal de 16 %, 13 % e 10 %, respetivamente) foi adotado pelo Ministério da Agricultura e pelo Ministério da Saúde eslovacos em 18 de agosto de 2005. Até essa data, o teor mínimo de proteína muscular pura em percentagem ponderal era de 18 %. Do «Pražská šunka» produzido na Eslováquia com 18 % de teor mínimo de proteína muscular pura em percentagem ponderal, 100 % teria sido elegível para a ETG «Pražská šunka». As autoridades eslovacas indicaram igualmente que a apresentação do produto fora alterada com o abandono dos moldes e do tratamento térmico, substituídos pelo revestimento do produto com poliamida.

Embora a Eslováquia alegue que a produção de «Pražská šunka» também evoluiu na República Checa após a independência, resulta claro que é na Eslováquia que o método de produção foi substancialmente alterado. Por outro lado, comparado com o caderno de especificações inicial, publicado em 2010, a República Checa atenuou substancialmente os requisitos do caderno de especificações, com o objetivo de incluir o maior número de métodos de produção possível, registando, deste modo, uma ETG de utilização muito alargada e consensual. De facto, todos os opositores dos dois procedimentos chegaram a acordo, com a exceção da Eslováquia. No que respeita ao cálculo dos custos para adaptar a produção ao caderno de especificações da ETG «Pražská šunka», o mesmo parece não ter em conta o facto de os moldes metálicos poderem ser reutilizados durante um longo período. Aliás, a utilização de moldes não é obrigatória, dado haver alternativas. Podem ser utilizadas películas de plástico. Quanto ao custo de 50 EUR/tonelada de produto final para a compra de tiras e o trabalho manual, o mesmo não parece ser desproporcionado.

(23) Nos termos do artigo 43.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e em consonância com as disposições aplicáveis às denominações de origem protegidas e às indicações geográficas protegidas, deve permitir-se às marcas depositadas, registadas ou adquiridas pelo uso, no caso de a legislação pertinente o permitir, e de boa fé no território da União, antes da data de apresentação do pedido de proteção à Comissão, continuar a serem utilizadas e renovadas para o produto em causa, independentemente do registo da denominação. Marcas que tenham sido depositadas, registadas ou adquiridas pelo uso, caso a legislação da União ou eslovaca o permitam, de boa fé e antes da data em que o pedido de registo da denominação «Pražská šunka» como ETG foi apresentado à Comissão, não são afetadas pelo registo.

(24) À luz do exposto, as circunstâncias a que a Eslováquia se opõe no que se refere ao uso legal, notório e economicamente significativo da denominação, incluindo por marcas, no território eslovaco, não são suficientes para justificar o indeferimento do pedido de registo checo. No que toca às restantes propostas formuladas pela Eslováquia, tendo em conta a fundamentação exposta *supra*, a Comissão considera que não seria adequado exigir que a denominação registada ETG «Pražská šunka» se fizesse acompanhar da menção «produzido segundo a tradição da República Checa», sem cumprir com o caderno de especificações da ETG «Pražská šunka», elaborado a partir da tradição da Eslováquia. Com efeito, a Eslováquia não demonstrou haver uma «tradição eslovaca» alternativa para a produção do denominado «Pražská šunka». Além disso, findos os dois procedimentos de oposição, o caderno de especificações a que a denominação registada fará referência já não mencionará uma «tradição checa» específica, mas sobretudo uma tradição partilhada entre vários Estados-Membros da UE e países terceiros.

(25) A proposta de alteração da denominação para «Pražská šunka tradicional» implicaria recomeçar o procedimento desde o início, o que é desproporcionado tendo em conta as expectativas legítimas em causa.

(26) Em qualquer caso, a proteção das especialidades tradicionais garantidas deve ser modulada tendo em conta os interesses dos produtores e operadores que até à data têm utilizado legalmente essas denominações. Nos termos do artigo 15.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, aplicável por analogia também às especialidades tradicionais garantidas, deve ser concedido um período transitório de cinco anos para utilização da denominação «Pražská šunka» sem que seja cumprido o disposto no caderno de especificações, combinado com a autorização para continuar, após o termo do período de cinco anos, a comercializar produtos não conformes com o referido caderno até ao esgotamento das existências, de modo a permitir a adaptação progressiva ao caderno de especificações. Esses produtos não devem, contudo, ser comercializados com a menção «especialidade tradicional garantida», nem com a abreviatura «ETG» ou com o logótipo da União.

(27) Tendo em conta o exposto, as denominações «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) e «Прашка шунка» (RS) devem ser registadas como especialidades tradicionais garantidas.

(28) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité da Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

As denominações «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) e «Прашка шунка» (RS) são registadas como ETG.

As denominações referidas no primeiro parágrafo identificam um produto da classe 1.2., Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.), conforme estabelecido no anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão ([1]).

Artigo 2.º

O caderno de especificações consolidado do produto consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

As denominações registadas podem ser utilizadas para designar produtos comercializados no território da UE, que não cumpram o disposto no caderno de especificações da ETG «Pražská šunka», durante um período de cinco anos a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento. Quando utilizadas em referência a produtos não conformes com o caderno de especificações, tais denominações não podem ser acompanhadas das menções «especialidade tradicional garantida» ou «ETG», nem do logótipo da UE.

Após o termo do período de cinco anos, é autorizada a comercialização dos produtos que ostentam a denominação registada, produzidos antes do termo desse período e não conformes com o caderno de especificações referido no artigo 2.º, até ao esgotamento dos produtos existentes no território da UE na data em que termina o período de cinco anos.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 26 de março de 2018.

Pela Comissão

O Presidente

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N.º UE: CZ-TSG-0007-0061 — 21.10.2010

REPÚBLICA CHECA

1. DENOMINAÇÃO A REGISTAR

«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) e «Прашка шунка» (RS)

2. TIPO DE PRODUTO

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3. JUSTIFICAÇÃO DO REGISTO

3.1. **Indicar se o produto**

☒ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

«Pražská šunka» designa um produto tradicional à base de carne, destinado ao consumo direto e há muito elaborado nas seguintes variantes:

— «Pražská šunka» com osso;

— «Pražská šunka» sem osso;

— «Pražská šunka» enlatado.

3.2. **Indicar se a denominação**

☒ é tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico;

☐ identifica o caráter tradicional ou a especificidade do produto.

A denominação tradicional «Pražská šunka» não traduz o caráter específico do produto nem relaciona o seu caráter específico com a sua proveniência ou origem agrícola, mas é específico por si mesmo, pois é internacionalmente associado a um produto à base de carne de grande reputação, de formato e sabor característicos.

4. DESCRIÇÃO

4.1. **Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)**

4.1.1. *«Pražská šunka» com osso*

O «Pražská šunka» com osso difere dos outros fiambres com osso, sobretudo no que respeita à seleção e transformação da matéria-prima de base. O «Pražská šunka» com osso distingue-se ainda pela relação perna de porco/salmoura durante a produção, a qual permite obter um teor de proteínas musculares puras no produto acabado que corresponde à categoria de fiambre de qualidade mais elevada. Além disso, o processo de obtenção prevê que o produto seja cozido e defumado, distinguindo-o da maioria dos fiambres tradicionais, com osso.

Características físicas:

— Peso máximo global: 10 kg.

— Manutenção da forma original da perna do porco, cortada à maneira de Praga (remoção da aba e do sacro, incluindo o rabo e o osso da bacia, mantendo o pernil e excluindo o pé; arredondamento da parte gorda a partir da ponta do lombo).

Características químicas (os parâmetros são determinados a partir de amostras analisadas após eliminação do osso):

— Teor mínimo de proteína muscular pura (excluem-se as proteínas de tecido conjuntivo e as de origem vegetal) em percentagem ponderal: 16 %. A camada superficial do produto, composta por gordura e courato, não é homogeneizada na amostra a analisar.

— Teor máximo de sal em percentagem ponderal: 3 %.

— Teor máximo de matéria gorda em percentagem ponderal: 15 %. A camada superficial do produto é homogeneizada na amostra a analisar.

Características organoléticas:

— Aspeto exterior e cor: a parte coberta de courato é amarelo-dourada. As restantes partes da camada de superfície não cobertas por courato apresentam capa de gordura em tons mais claros, entre amarelado e dourado, e a cor do fiambre varia entre amarelo-dourado e castanho-escuro.

— Aparência e cor da secção: a carne do músculo é rosada quando fatiada.

— Sabor e cheiro: sabor e cheiro típicos de fiambre fumado e adequadamente salgado.

— Consistência: firme e compacta. O produto apresenta textura macia quando finamente fatiado.

4.1.2. *«Pražská šunka» sem osso*

O «Pražská šunka» sem osso distingue-se dos restantes produtos à base de carne desta categoria, devido, essencialmente, ao modo de obtenção, visto tratar-se de fiambre de qualidade superior, elaborado a partir de perna de porco desossada, ou de carne da perna, cozida e defumada. Outra característica distintiva é a presença de uma camada decorativa, constituída por uma capa fina de gordura ou de gordura e courato de porco. O formato típico, ovoide ou oval, do produto acabado constitui um elemento suplementar que o singulariza.

Características físicas:

— O produto apresenta formato ovoide ou oval típico.

— Trata-se de fiambre de qualidade superior, elaborado a partir de perna de porco inteira desossada recoberta de gordura, com ou sem courato; de carne da perna de porco aparada e de fatias de toucinho de porco salgadas, com ou sem courato; ou de carne da perna de porco aparado e recoberto de toucinho, com ou sem courato.

Características químicas:

— Teor de proteína muscular pura, sal e matérias gordas: ver as características químicas do «Pražská šunka» com osso.

Características organoléticas:

— Aspeto exterior e cor: a parte coberta de gordura e courato é amarelo-dourada. Quando a camada superficial se apresenta coberta de gordura e sem courato, apresenta tons mais claros, de cor amarelada a dourada.

— Aspeto e cor da secção, sabor, cheiro e consistência: ver as características organoléticas do «Pražská šunka» com osso.

4.1.3. *«Pražská šunka» enlatado*

O «Pražská šunka» enlatado distingue-se dos restantes produtos à base de carne desta categoria devido, essencialmente, às matérias-primas utilizadas, visto tratar-se de fiambre de qualidade superior, elaborado a partir de peças de carne da perna de porco aparadas, inteiras ou cortadas grosseiramente. Outra das características do produto é a presença de uma fina camada de gelatina entre o fiambre e a embalagem. Contudo, o que distingue o «Pražská šunka» de outra carne enlatada é a forma oval achatada da sua embalagem.

Características físicas:

— O produto possui forma típica oval achatada, com as dimensões da embalagem, concebida para garantir que o produto acabado pese cerca de 0,454 kg.

— No momento do acondicionamento, o teor de carne deve representar, no mínimo, 87 % do peso inicial das matérias-primas.

Características químicas:

— Teor mínimo de proteína muscular pura (excluem-se as proteínas de tecido conjuntivo e as de origem vegetal) em percentagem ponderal: 16 %. O revestimento gelatinoso do produto não é homogeneizado na amostra a analisar.

— Teor máximo de sal em percentagem ponderal: 3 %.

— Teor máximo de matéria gorda em percentagem ponderal: 4 %. O revestimento gelatinoso do produto é homogeneizado na amostra a analisar.

— Teor máximo de gelatina em percentagem ponderal: 36 %.

Características organoléticas:

— O produto é fechado hermeticamente em embalagens seladas que mantêm a esterilização comercial. Presença de uma camada macia, amarelo-dourada, de gelatina entre o material de embalagem e o produto.

— Aparência e cor da secção: o fiambre possui cor rosada. São autorizados pequenos orifícios isolados, preenchidos com gelatina.

— Sabor e cheiro: sabor e cheiro característicos do fiambre, adequadamente salgado.

— Consistência: firme e compacta.

4.2. **Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)**

4.2.1. *«Pražská šunka» com osso*

Perna inteira do porco cortada à maneira de Praga (remoção da aba e do sacro, incluindo o rabo e o osso da bacia, mantendo o pernil e excluindo o pé; arredondamento da parte gorda a partir da ponta do lombo) e salmoura preparada com os ingredientes indicados *infra*.

Perna de porco: ..... 100,0 kg

Salmoura (20,0 kg, no máximo):

— Água: ..... 17,0 kg, no máximo

— Mistura de agentes de cura e conservação, com nitritos ou nitratos: ..... 2,6 kg, no máximo

— Açúcares: ..... de 0 a 1,2 kg

— Estabilizantes: ..... de 0 a 0,5 kg

— Extrato de especiarias ou óleo: ..... de 0 a 0,3 kg

— Antioxidantes: ..... de 0 a 0,1 kg

As pernas são aspergidas com salmoura com a composição indicada *supra*. Seguidamente, são deixadas em repouso na salmoura ou esfregadas com a mesma. Segue-se a cozedura, que pasteuriza o produto. Após a cozedura, procede-se à secagem do produto, que é defumado à superfície em câmara de fumagem, para obtenção do sabor, cheiro e cores característicos, e seguidamente arrefecido e armazenado.

Caso não sejam salgadas por aspersão de salmoura e deixadas em repouso ou esfregadas, há um outro processo que consiste em salgar e preparar as pernas de porco arrefecidas, esfregando-as cuidadosamente à superfície com uma mistura de agentes de cura à base de nitratos, acrescida de uma pequena quantidade de açúcar. Seguidamente, dispõem-se as pernas num recipiente de cura contendo uma pequena camada de sal, com o courato virado para baixo. Segue-se aspersão com salmoura à base de sal nitritado fervido e arrefecido, a que se adicionou igualmente uma pequena quantidade de açúcar. Coloca-se um peso sobre as pernas assim dispostas, para as manter totalmente imersas na salmoura, e após o tempo devido, em função do controlo sensorial contínuo de qualidade, viram-se, de modo a que as camadas de baixo fiquem em cima, e vice-versa. Depois de cuidadosamente salgadas, demolham-se as pernas durante várias horas em água morna e deixam-se a secar. Primeiramente secam-se em câmara de fumagem e depois defumam-se à superfície, para obtenção do sabor, cheiro e cor característicos. Segue-se a cozedura, que pasteuriza o produto, e depois o arrefecimento e armazenamento.

Independentemente do processo utilizado, de entre os dois descritos, pode igualmente aplicar-se um tratamento final ao produto acabado, que consiste em aquecê-lo à superfície e tratar o courato com diversas técnicas decorativas.

4.2.2. *«Pražská šunka» sem osso*

O «Pražská šunka» sem osso obtém-se a partir de perna de porco inteira e desossada ou de peças de carne da perna de porco preparadas de acordo com o ponto 4.1.2, e salmoura, que, no que respeita à composição e teor máximo autorizado relativamente à matéria-prima cárnea, é idêntica à salmoura utilizada para obtenção do «Pražská šunka» com osso.

Asperge-se a perna de porco inteira sem osso ou a carne da perna de porco com salmoura de composição indicada *supra* e/ou esfrega-se com a mesma. As fatias de toucinho salgadas, com ou sem courato, são esfregadas separadamente quando utilizadas para servir de camada decorativa do produto. Após a salga e fricção da matéria-prima, procede-se ao acondicionamento em formas de formato ovoide ou oval, zelando por que a gordura de cobertura, com ou sem courato, situada à superfície da matéria-prima, constitua sempre a camada decorativa superficial do produto. Quando se utilizam fatias de toucinho, com ou sem courato, para formar a camada decorativa superficial do produto, as formas devem começar por ser revestidas destas fatias antes de preenchidas com peças de carne da perna de porco aparadas. Segue-se a cozedura nas formas, que pasteuriza o produto. Após cozedura, o produto é desenformado e defumado para obtenção do sabor, cheiro e cor característicos, e seguidamente arrefecido e acondicionado.

Pode igualmente aplicar-se um tratamento final ao produto acabado, que consiste em aquecê-lo à superfície e tratar o courato com diversas técnicas decorativas.

Os produtos elaborados a partir de perna de porco inteira sem osso e recoberta de toucinho com ou sem courato ou a partir de peças de carne da perna de porco recobertas de toucinho, com ou sem courato, podem ser moldados na forma prescrita antes da cozedura, através da utilização de película que é retirada depois da operação. Neste caso, não é necessária a utilização de formas.

4.2.3. *«Pražská šunka» enlatado*

O «Pražská šunka» enlatado é preparado com carne da perna de porco aparado (peças inteiras ou cortadas grosseiramente), gelatina (em pó) e salmoura, preparada com os ingredientes indicados abaixo.

Perna de porco aparada: ..... 100,0 kg

Gelatina em pó: ..... 4,0 kg

Salmoura (14,3 kg, no máximo):

— Água: ..... 11,0 kg, no máximo

— Mistura de agentes de cura com nitritos: ..... 2,8 kg, no máximo

— Açúcares: ..... de 0 a 0,5 kg

Utilizam-se embalagens de forma achatada e oval, fabricadas de materiais adequados para esterilização e que garantam aproximadamente 0,454 kg de peso de produto acabado.

Friccionam-se as peças de carne da perna de porco, inteiras ou cortadas grosseiramente, com salmoura. Depois de salgada deste modo, a carne do músculo é colocada em embalagens para acondicionamento em vácuo, no fundo das quais se colocou a quantidade adequada de gelatina. Após selagem das embalagens em vácuo, o produto é deixado em repouso à temperatura de 5 °C, durante 12 horas. Segue-se a etapa da esterilização, em que todas as partes do produto devem atingir a temperatura mínima de 121 °C durante dez minutos. Depois de cozido, o produto é arrefecido e armazenado a seco, à temperatura de 0-25 °C, com humidade relativa máxima de 85 %. Tem um período de conservação de três anos, no mínimo.

4.3. **Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)**

4.3.1. *«Pražská šunka» com osso*

A designação «Pražská šunka» é utilizada desde os anos 60 do século XIX para referir um dos melhores géneros alimentícios originários da República Checa, em especial de Praga. Algumas fontes históricas indicam que o produto conhecido por «Pražská šunka» estaria ligado ao nome de František Zvěřina, o primeiro a produzi-lo. Josef Jeřábek, famoso produtor de carne fumada, de Praga, herdou o fabrico de «Pražská šunka» de František Zvěřina. Entre outros fabricantes do produto na cidade de Praga podem citar-se, nomeadamente, Dlouhý, Malý e Cibulka. A produção de «Pražská šunka» iniciou-se também noutras grandes cidades e vilas, seguindo o exemplo de Praga. Em Brno, era produzido por Jebavý, em Hradec Králové, por Hutla e, em Pardubice, por Sochor, todos produtores de carne fumada, e, no final do século XIX, muitos eram os seus congéneres que o produziam. Figurativamente, pode dizer-se que o «Pražská šunka» produzido por Zvěřina é o antepassado de todos os outros.

A produção de «Pražská šunka» em grande escala foi iniciada por Antonín Chmel, que criou uma empresa em U Zvonařky, Praga, em 1879. O «Pražská šunka» constituía o seu produto emblemático, embora produzisse igualmente uma grande variedade de produtos à base de carne fumada que rapidamente adquiriram boa reputação em Praga e outras cidades, em especial localidades termais, e, posteriormente, em alguns países europeus. Contudo, o seu produto de maior êxito comercial era o «Pražská šunka», que rapidamente entrou nos mercados mesmo de além-mar. Depois da Segunda Guerra Mundial, a empresa foi nacionalizada e, gradualmente, foi absorvendo outras unidades de produção de Praga. Foi durante este período que começaram a surgir variantes de «Pražská šunka», sob a forma de fiambre semiconservado ou enlatado, feito com carne do músculo da perna de porco. Em 1977, a fábrica de U Zvonařky e todos os empregados e recursos foram absorvidos por um complexo novo de indústria de carnes, Masokombinát Praha jih — Písnice. Com o surgimento de novas técnicas de cura, introduziu-se a aspersão de salmoura no processo de produção do «Pražská šunka», seguida ou não de fricção. Durante o período de privatização que se seguiu a 1989, o estabelecimento de Písnice foi encerrado, mas a produção de «Pražská šunka» com osso manteve-se noutras unidades de produção da República Checa.

A base da produção de «Pražská šunka» residia originalmente na seleção das matérias-primas e no método de cura. A matéria-prima utilizada na época eram as pernas de porcos leves, e é por esse motivo que a receita atual limita o peso a 10 kg. Outro dos elementos característicos do processo de produção, transmitido de geração em geração, reside na forma como a perna de porco é aparada, segundo o corte designado por «de Praga». A perna de porco refrigerada era salgada esfregando cuidadosamente a camada superficial da carne, e, em especial, o courato, com uma mistura de agentes de cura com uma pequena quantidade de açúcar. O fundo do recipiente de cura levava uma pequena camada de sal e as pernas de porco eram aí colocadas, com o courato para baixo. Vertia-se então sobre a perna salmoura à base de sal nitritado que fora levado a ebulição e arrefecido, e a que se adicionara um pouco de açúcar, aplicando-se seguidamente um peso para compressão. As pernas eram posteriormente viradas, de modo a inverter a sua posição, e novamente comprimidas dentro da salmoura. Após controlo de qualidade sensorial, as pernas eram mergulhadas em água morna durante várias horas e, seguidamente, deixadas a secar. A operação terminava com a remoção do osso da bacia, a raspagem da superfície do courato e a união da carne, para que não se deformasse com a cocção. As pernas assim preparadas eram sempre suspensas numa câmara de defumação aquecida. A defumação compreendia duas fases: em primeiro lugar, secagem sobre fogo esperto, seguida de aromatização e coloração por meio de serradura húmida de folhosas. As pernas eram normalmente defumadas lentamente, durante 8 a 12 horas. Seguidamente, eram escaldadas em água a ferver e cozidas. O arrefecimento processava-se por imersão em água fria.

4.3.2. *«Pražská šunka» sem osso*

Durante o período da Segunda Guerra Mundial começaram a surgir variantes do «Pražská šunka» original. Por um lado, o «Pražská šunka» sem osso, pasteurizado, elaborado a partir de carne da perna de porco. Era produzido em Praga, na U Zvonařky, por Antonín Chmel, ou em Beránkové podniky, por Josef Beránek. A técnica utilizada para produzir estes tipos de «Pražská šunka» consistia em retirar o osso da perna de porco fresca, transformar as diferentes partes da perna, triá-las em função da cor e trabalhar mecânica e intermitentemente as matérias-primas, adicionando cloreto de sódio e a quantidade necessária de nitrito de sódio e açúcar, dissolvendo tudo parcialmente numa quantidade definida de salmoura. Seguidamente, procedia-se à pasteurização e refrigeração. No período que se seguiu à Segunda Guerra Mundial, a produção de «Pražská šunka» pasteurizado concentrou-se essencialmente nos estabelecimentos de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk e Planá nad Lužnicí. No final da década de 70 do século XX, estas unidades de produção desenvolveram-se, começando a produzir «Pražská šunka» sem osso, por moldagem, seguida de embalagem do produto acabado em acondicionamento de plástico, pondo termo à utilização de latas de conserva, mas permitindo, sobretudo, defumar o produto depois da pasteurização e utilizar embalagens decorativas, adicionando uma fina camada de gordura de cobertura ou de toucinho com courato. O produto aproximou-se assim consideravelmente, no que respeita às suas características, do «Pražská šunka» original com osso. No período posterior a 1989, a produção de «Pražská šunka» com osso alargou-se a outros zonas da República Checa.

4.3.3. *«Pražská šunka» enlatado*

Depois da Segunda Guerra Mundial desenvolveu-se ainda outra variante do «Pražská šunka» original: o «Pražská šunka» enlatado. Igualmente elaborado a partir de matéria-prima selecionada, obtida por supressão do osso da perna de porco fresca refrigerada, com adição de uma mistura de agentes de cura com nitritos, açúcar e gelatina; de forma a ter uma validade mais longa, era esterilizado em embalagens em forma de ovo com um peso de 1 libra. O êxito comercial do fiambre enlatado devia-se, em grande medida, à proporção de gelatina no produto final. A partir de 1973, a produção de «Pražská šunka» enlatado concentrou-se essencialmente nos estabelecimentos de Kostelec, Krahulčí e Studená. No período posterior a 1989, a produção desta variante de «Pražská šunka» alargou-se a outras zonas da República Checa.