II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2018/506 AL COMISIEI

din 26 martie 2018

de înregistrare a unei denumiri în registrul de specialități tradiționale garantate [„Pražská šunka” (STG)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 15 alineatul (1) și articolul 52 alineatul (3) litera (b),

întrucât:

(1) În temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea depusă de Republica Cehă pentru înregistrarea denumirilor „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) ca specialitate tradițională garantată (STG) a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([2]). Denumirea „Pražská šunka” se referă la un produs de tip jambon care include următoarele trei variante: „Pražská šunka” cu os, „Pražská šunka” dezosat și „Pražská šunka” în conservă.

(2) În 2012 se publicase deja o cerere de înregistrare a denumirii „Pražská šunka”, alături de alte variante lingvistice ale acesteia ([3]). Austria, Italia, Germania și Slovacia au formulat contestații. Republica Cehă a ajuns la un acord cu toți opozanții, cu excepția Slovaciei. Comisia a procedat apoi la republicarea caietului de sarcini al produsului, care a fost modificat substanțial pentru a lua parțial în considerare cerințele și observațiile prezentate de Slovacia.

(3) La data de 18 iulie 2016, Comisia a primit un act de opoziție din partea Slovaciei, la 16 august 2016 din partea Serbiei și la 17 august 2016 din partea Austriei.

(4) La data de 14 septembrie 2016, Comisia a primit o declarație de opoziție motivată din partea Slovaciei, la 12 octombrie 2016 din partea Serbiei și la 19 octombrie 2016 din partea Austriei.

(5) Actului de opoziție din partea Austriei nu i s-a putut da curs. În conformitate cu articolul 51 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia verifică admisibilitatea declarației de opoziție motivate numai dacă a fost primită în termen de două luni de la primirea actului de opoziție aferent, ceea ce nu s-a întâmplat în cazul declarației motivate din partea Austriei.

(6) După ce a examinat declarațiile de opoziție motivate primite din partea Serbiei și a Slovaciei și le-a declarat admisibile, Comisia, în conformitate cu articolul 51 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, a invitat Republica Cehă și Slovacia, prin scrisoarea din 8 noiembrie 2016, și Republica Cehă și Serbia, prin scrisoarea din 2 decembrie 2016, să demareze consultările necesare pentru a ajunge la un acord.

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

(7) Republica Cehă și Serbia au ajuns la un acord. Cele două țări au convenit ca denumirea să fie protejată și în limba sârbă, atât cu caractere chirilice, cât și cu caractere latine, respectiv „Praška šunka”/„Прашка шунка” (RS), și ca Serbiei să i se acorde o perioadă de tranziție de trei ani pentru a utiliza denumirea protejată pe produse care nu corespund caietului de sarcini al produsului „Pražská Šunka”.

(8) În opinia Comisiei, conținutul acordului nu contravine nici Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, nici legislației UE. Articolul 15 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, conform căruia Comisia poate acorda perioade de tranziție de trei sau mai mulți ani pentru utilizarea denumirilor de origine protejate și a indicațiilor geografice protejate care contravin articolului 13 alineatul (1) din respectivul regulament, poate fi aplicat prin analogie și în cazul specialităților tradiționale garantate ([1]). Cu toate acestea, deoarece regulamentul se aplică numai pe teritoriul UE, o astfel de perioadă de tranziție se poate referi doar la produsele importate în UE din Serbia, care ar urma să fie comercializate în UE sub denumirea protejată, deși nu sunt conforme caietului de sarcini al produsului. Aceste produse nu ar trebui așadar comercializate în UE însoțite de mențiunea „specialitate tradițională garantată”, nici de abrevierea „STG”, nici de logoul UE aferent. În urma adăugării versiunii sârbe printre denumirile înregistrate, ar trebui publicată spre informare versiunea consolidată a caietului de sarcini al produsului.

(9) În schimb, nu s-a ajuns la niciun acord între Republica Cehă și Slovacia în termenul prevăzut. Prin urmare, Comisia ar trebui să decidă cu privire la înregistrare, ținând seama de rezultatele consultărilor în conformitate cu procedura menționată la articolul 52 alineatul (3) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(10) Principalele argumente ale Slovaciei, prezentate în declarațiile de opoziție motivate și în consultările desfășurate cu Republica Cehă, sunt rezumate în cele ce urmează.

(11) Ca prim motiv de opoziție, Slovacia susține că înregistrarea denumirii ar fi incompatibilă cu termenii Regulamentului (UE) nr. 1151/2012. Slovacia afirmă că metoda de producție inclusă în caietul de sarcini pentru produsul „Pražská šunka” dezosat nu este „tradițională”, deoarece se aplică numai din 1993 (după divizarea Cehoslovaciei în Republica Cehă și Slovacia), deci nu au trecut încă 30 de ani. Înainte de 1993, jambonul „Pražská šunka” era produs în conformitate cu standardele statului cehoslovac (ČSN), care stabileau normele comune pentru producerea, furnizarea, ambalarea, transportul, depozitarea și testarea produselor din carne aplicabile în Cehoslovacia; acestea erau aplicate pe întreg teritoriul Cehoslovaciei și nu permiteau metoda de producție inclusă în caietul de sarcini al jambonului „Pražská šunka” dezosat STG. Articolul 18 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 prevede că, pentru ca o denumire să fie înregistrată drept STG, metoda de producție trebuie să corespundă unei practici tradiționale sau materiile prime ori ingredientele să fie cele utilizate în mod tradițional; totodată, în conformitate cu definiția de la articolul 3 alineatul (3) din același regulament, „tradițional” înseamnă utilizare atestată timp de cel puțin 30 de ani. Având în vedere cele de mai sus, metoda de producție a jambonului„Pražská šunka” dezosat STG nu corespunde practicii tradiționale menționate la articolul 18 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(12) Slovacia susține, de asemenea, că cerința privind „caracterul specific”, astfel cum este defini la articolul 3 alineatul (5) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, nu a fost îndeplinită.

(13) Al doilea motiv de opoziție invocat de Slovacia este că denumirea produsului „Pražská šunka” trebuie considerată un termen generic, cu alte cuvinte ea a devenit denumirea comună a produsului în UE. Acest lucru este demonstrat de numărul de opoziții exprimate cu privire la înregistrarea denumirii: faptul că se utilizează aceeași denumire pentru comercializarea unor produse identice sau similare în numeroase țări demonstrează, potrivit Slovaciei, că este vorba despre o denumire generică.

(14) Al treilea motiv de opoziție din partea Slovaciei este că denumirea propusă pentru înregistrare este legală, renumită și semnificativă din punct de vedere economic pentru produse agricole sau alimentare similare din Slovacia. Consumatorii din Slovacia sunt familiarizați cu jambonul„Pražská šunka” și obișnuiesc să îl achiziționeze ca produs preparat disponibil în membrane din poliamidă. „Pražská šunka” în varianta dezosată, așa cum este descris în propunere, nu este un produs cunoscut de consumatorii slovaci. Conform informațiilor furnizate de producători individuali din Republica Slovacă, în prezent se produc cel puțin 1 208 tone de „Pražská šunka” pe an. Pentru producătorii din Slovacia, adaptarea sau schimbarea denumirii produsului ar conduce la pierderi considerabile de venituri, în principal deoarece ar comporta o creștere puternică a prețurilor, cuprinsă între 45 % și 92 %, în funcție de tip și de categoria de calitate. Într-adevăr, conform prevederilor caietului de sarcini al

([1]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2016/304 al Comisiei din 2 martie 2016 de înregistrare a unei denumiri în Registrul specialităților tradiționale garantate [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (STG)] (JO L 58, 4.3.2016, p. 28).

produsului „Pražská šunka” STG, pentru toate cele trei versiuni, carnea trebuie să aibă un conținut minim de proteine pure provenite din mușchi de 16 % din greutate, în timp ce în Slovacia acest procent poate fi mai scăzut. În temeiul legislației slovace, produsul „Pražská šunka” poate fi comercializat în cadrul a trei categorii diferite de jambon, bazate pe un conținut diferit de proteine pure provenite din mușchi ca procentaj minim din greutate: jambon special (16 %), jambon selectat (13 %) și jambon standard (10 %). Prin urmare, jambonul selectat și jambonul standard nu ar mai putea fi comercializate în Slovacia sub denumirea înregistrată. Pe lângă creșterea prețului, costurile achiziționării formelor pentru fabricarea jambonului „Pražská šunka” dezosat ar trebui incluse, la rândul lor, printre pierderile de venituri, deoarece în Slovacia această tehnologie nu este utilizată la fabricarea produsului „Pražská šunka” (se folosesc membrane de poliamidă). Această achiziție ar implica un cost de 70 EUR per unitate de jambon cu o greutate de aproximativ 5 kg, adică 14 000 EUR pentru a produce 1 tonă de produs finit. De asemenea, modelarea produselor „Pražská šunka” cu ajutorul unei folii, în comparație cu producția în membrane de poliamidă, ar duce la creșterea costurilor pentru achiziționarea de folii și pentru munca manuală în valoare totală de cel puțin 50 EUR/tonă de produs finit.

(15) În plus, trei producători slovaci dețin mărci comerciale pentru „Pražská šunka”, iar utilizarea lor ar fi pusă în pericol.

(16) Pe lângă considerațiile de mai sus, Slovacia a propus ca, în cazul în care, în pofida observațiilor prezentate, Comisia decide să înregistreze denumirea, ar putea să se țină seama de articolul 18 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 prin adoptarea dispoziției ca denumirea „Pražská šunka” să fie însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradiției din Republica Cehă”. Ca alternativă, denumirea ar putea fi schimbată în „Pražská šunka tradițional”.

(17) Comisia a analizat argumentele expuse în declarațiile de opoziție motivate primite din partea Slovaciei în raport cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, ținând seama de rezultatele consultărilor desfășurate între solicitant și oponenții săi, și a concluzionat că denumirea „Pražská šunka” ar trebui să fie înregistrată.

(18) În ceea ce privește primul motiv de opoziție, Republica Cehă a clarificat faptul că nici înainte de 1993 produsul „Pražská šunka” nu era reglementat de standardele statului cehoslovac (ČSN). În acea parte din Cehoslovacia care corespunde în prezent Republicii Cehe jambonul „Pražská šunka” era produs în conformitate cu „standardul tehnico-economic” emis de secțiunea cehă a „Masný průmysl” (asociația producătorilor din sectoarele cărnii). La sfârșitul anilor ’70, se produceau semiconserve (pasteurizate) de jambon „Pražská šunka” dezosat în mai multe fabrici din Cehoslovacia, pe teritoriul Republicii Cehe actuale, urmărind în esență elementele care se regăsesc în caietul de sarcini al jambonului „Pražská šunka” dezosat STG: pasteurizare, utilizarea unor forme ovale, afumarea și aplicarea unui strat decorativ de grăsime de porc sau de grăsime și șorici de porc.

(19) În plus, același produs, semiconservele de jambon „Pražská šunka” dezosat, a fost fabricat timp de decenii și în alte țări, cum ar fi Austria și Germania. Având în vedere cele de mai sus, ar trebui să se concluzioneze că jambonul „Pražská šunka” dezosat și metoda sa de producție corespund practicii tradiționale existente de mai bine de 30 de ani.

(20) Nu există nicio cerință conform căreia un produs trebuie să aibă un caracter specific pentru ca denumirea sa să fie înregistrată ca STG. Articolul 19 alineatul (1) litera (b) se referă la „caracterul specific” ca fiind un element al descrierii, iar caracterul specific al produsului este suficient de bine descris pentru toate cele trei versiuni care fac obiectul caietului de sarcini.

(21) În ceea ce privește al doilea motiv de opoziție, nu există o bază pentru a se concluziona că termenul a dobândit un sens generic. Slovacia nu a oferit nicio motivare care să conducă la o astfel de concluzie. Faptul că un astfel de produs este fabricat în mai multe țări din Europa nu poate fi considerat în sine un motiv pentru a concluziona în favoarea caracterului generic al denumirii. În orice caz, caracterul generic ca atare nu reprezintă un motiv de opoziție pentru STG. STG pot fi fabricate legal oriunde, cu condiția să se respecte caietul de sarcini al produsului.

(22) Al treilea motiv de opoziție din partea Slovaciei este că denumirea este utilizată legal, beneficiază de renume și este semnificativă din punct de vedere economic pentru produse agricole sau alimentare similare din Slovacia. Comisia recunoaște aceste circumstanțe. Totuși, aceasta consideră că, în primul rând, motivul pentru care produsul fabricat în Slovacia nu poate fi inclus în caietul de sarcini al produsului „Pražská šunka” STG este legat de faptul că Slovacia a schimbat rețeta și prezentarea produsului după declararea independenței celor două republici, Cehă și Slovacă, adică după 1 ianuarie 1993. Autoritățile slovace au raportat că decretul de creare a celor trei categorii de produs, jambon special, jambon selectat și jambon standard (pe baza conținutului minim de proteine pure provenite din mușchi de 16 %, de 13 % și, respectiv, de 10 % din greutate), a fost adoptat de Ministerul Agriculturii și de Ministerul Sănătății din Slovacia la 18 august 2005. Înainte de această dată, conținutul minim de proteine pure provenite din mușchi era de 18 % din greutate. 100 % din produsele „Pražská šunka” fabricate în Slovacia cu un conținut minim de proteine pure provenite din mușchi de 18 % din greutate s-ar fi calificat drept „Pražská šunka” STG. Autoritățile slovace au raportat, de asemenea, că, în același timp,

modul de prezentare a produsului a fost modificat prin abandonarea modelării și a tratamentului termic în favoarea îndesării produsului în membrane din poliamidă. Deși Slovacia indică faptul că producția de jambon „Pražská šunka” a evoluat și în Republica Cehă după independență, rezultă clar că în Slovacia, cu precădere, metoda de producție a fost modificată în esență și în mod substanțial. În al doilea rând, comparativ cu caietul de sarcini inițial al produsului, publicat în 2010, Republica Cehă a atenuat în mod semnificativ cerințele din caietul de sarcini cu scopul de a include un număr cât mai mare de metode de producție și, astfel, de a înregistra o STG larg răspândită și partajată. Toți opozanții admiși în cele două proceduri de opoziție au ajuns la un acord, cu excepția Slovaciei. În al treilea rând, calculul costurilor de adaptare a producției la caietul de sarcini al STG „Pražská šunka” nu pare să țină cont de faptul că matrițele din metal pot fi reutilizate pentru o perioadă lungă de timp. În al patrulea rând, în special, utilizarea matrițelor nu este obligatorie, având în vedere că există alternative. De exemplu, pot fi utilizate folii din plastic. În plus, costul de 50 EUR/tonă de produs finit aferent achiziției de folii și muncă manuală nu pare să fie disproporționat.

(23) În plus, în conformitate cu articolul 43 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și prin analogie cu dispozițiile aplicabile denumirilor de origine protejate și indicațiilor geografice protejate, mărcile care sunt solicitate, înregistrate sau consacrate prin utilizare, dacă această posibilitate este prevăzută de legislația în cauză, cu bunăcredință, pe teritoriul Uniunii, înainte de data la care cererea de protecție este înaintată Comisiei, ar trebui să fie considerate ca putând fi utilizate în continuare și reînnoite pentru produsul respectiv, în pofida înregistrării denumirii. Mărcile care au fost solicitate, înregistrate sau consacrate prin utilizare, dacă această posibilitate este prevăzută de legislația Uniunii sau de legislația slovacă, cu bunăcredință, înainte de data transmiterii către Comisie a cererii de înregistrare a denumirii „Pražská šunka”, nu sunt afectate de această înregistrare.

(24) Având în vedere cele de mai sus, circumstanțele invocate de Slovacia în ceea ce privește utilizarea legală, renumele și semnificația economică a denumirii, inclusiv la nivel de mărci, pe teritoriul Slovaciei, nu sunt suficiente pentru a justifica refuzul cererii de înregistrare a Republicii Cehe. Cu privire la celelalte propuneri prezentate de Slovacia, având în vedere motivele expuse mai sus, Comisia consideră că nu este oportun să se prevadă ca denumirea înregistrată „Pražská šunka” STG să fie însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradiției din Republica Cehă” pentru ca jambonul „Pražská šunka” din Slovacia să fie comercializat, dacă nu se respectă caietul de sarcini al produsului „Pražská šunka” STG, conform tradiției din Slovacia. De fapt, Slovacia nu a demonstrat existența unei „tradiții slovace” alternative pentru fabricarea produsului „Pražská šunka”. În plus, după două proceduri de opoziție, caietul de sarcini la care va face referire denumirea înregistrată nu va mai exprima o tradiție specifică din Republica Cehă, ci, în principal, o tradiție partajată de mai multe state membre ale UE și țări terțe.

(25) Propunerea de a schimba denumirea în „Pražská šunka tradițional” ar însemna că procedura ar trebui să fie reluată de la început, demers disproporționat în raport cu așteptările legitime implicate.

(26) Indiferent de situație, protejarea specialităților tradiționale garantate ar trebui adaptată în funcție de interesul producătorilor și al operatorilor care au folosit în mod legal denumirile respective până în prezent. În temeiul articolului 15 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, aplicabil prin analogie și în cazul specialităților tradiționale garantate, pentru a se permite adaptarea progresivă la caietul de sarcini, ar trebui să se acorde o perioadă de tranziție de cinci ani pentru utilizarea denumirii „Pražská šunka” fără a se respecta caietul de sarcini al produsului, combinată cu autorizația de a continua, după expirarea perioadei de cinci ani, introducerea pe piață a produselor care nu sunt conforme cu caietul de sarcini până la epuizarea stocurilor. Aceste produse nu ar trebui însă comercializate în UE însoțite de mențiunea „specialitate tradițională garantată”, nici de abrevierea „STG”, nici de logoul UE.

(27) Având în vedere cele de mai sus, denumirile „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) ar trebui introduse în Registrul specialităților tradiționale garantate.

(28) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului pentru politica în domeniul calității produselor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Denumirile „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) se înregistrează ca STG.

Denumirile de la primul paragraf identifică un produs din clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.) din anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ([1]).

Articolul 2

Anexa la prezentul regulament cuprinde caietul de sarcini consolidat al produsului.

Articolul 3

Denumirile înregistrate pot fi utilizate pentru a desemna produse comercializate pe teritoriul UE și care nu respectă caietul de sarcini al produsului „Pražská šunka” STG, pentru o perioadă de cinci ani de la data intrării în vigoare a prezentului regulament. Atunci când sunt utilizate pentru a desemna produse care nu respectă caietul de sarcini, denumirile respective nu pot fi însoțite de mențiunea „specialitate tradițională garantată” sau „STG” sau de logoul UE.

După expirarea perioadei de cinci ani, comercializarea produselor care poartă denumirea înregistrată, fabricate înainte de această perioadă și care nu respectă caietul de sarcini al produsului menționat la articolul 2, este autorizată până la epuizarea stocurilor existente pe teritoriul UE la data expirării perioadei de cinci ani.

Articolul 4

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 26 martie 2018.

Pentru Comisie

Președintele

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

ANEXĂ

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

Nr. UE: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010

REPUBLICA CEHĂ

1. DENUMIREA (DENUMIRILE) PROPUSĂ (PROPUSE) PENTRU ÎNREGISTRARE

„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. TIPUL DE PRODUS

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3. MOTIVE PENTRU ÎNREGISTRARE

3.1. **Indicați dacă produsul**

☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Produsul din carne tradițional „Pražská šunka” este destinat consumului direct și este fabricat de mult timp în următoarele variante:

— „Pražská šunka” cu os;

— „Pražská šunka” dezosat;

— „Pražská šunka” în conservă.

3.2. **Indicați dacă denumirea**

☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

☐ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Denumirea tradițională „Pražská šunka” nu exprimă caracterul specific al produsului și nu asociază caracterul specific al produsului proveniență sale sau originii sale agricole, ci este specifică în sine, deoarece este asociată pe plan internațional cu un renumit produs din carne, cu formă și gust caracteristice.

4. DESCRIERE

4.1. **Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]**

4.1.1. *„Pražská šunka” cu os*

„Pražská šunka” cu os diferă de alte jamboane cu os în special în ceea ce privește modul în care este selectată și prelucrată materia primă de bază. O altă trăsătură caracteristică a produsului „Pražská šunka” cu os este proporția dintre pulpa de porc (jambon) și soluția de sare folosite în timpul producției, care face posibilă obținerea, în produsul finit, a unui conținut de proteine pure provenite din mușchi care corespunde jambonului de cea mai înaltă calitate. În plus, procesul de producție implică prepararea termică și afumarea, ceea ce deosebește de asemenea „Pražská šunka” cu os de foarte multe alte jamboane uscate tradiționale cu os.

Proprietăți fizice:

— Produs cu o greutate totală ce nu depășește 10 kg.

— Se păstrează forma originală a pulpei de porc tranșate în stilul denumit „praghez” (osul iliac și osul sacral, inclusiv coada și osul bazinului, sunt îndepărtate din pulpa întreagă cu os, care include articulația, dar nu include piciorul de porc; grăsimea se taie din partea superioară a regiunii dorsale).

Proprietăți chimice (parametrii sunt stabiliți pe baza eșantioanelor analizate în urma înlăturării oaselor din produs):

— Conținut de proteine pure provenite din mușchi (se exclud proteinele provenite din țesutul conjunctiv și proteinele de origine vegetală): minimum 16 % din greutate. În eșantionul de analizat nu se omogenizează învelișul de la suprafața produsului compus din grăsime și șorici.

— Conținut de sare: maximum 3 % din greutate.

— Conținut de grăsime: maximum 15 % din greutate. Învelișul de la suprafața produsului este omogenizat în eșantionul de analizat.

Caracteristici organoleptice:

— Aspectul exterior și culoarea: partea acoperită cu șorici are culoare galben-aurie. Celelalte părți de la suprafață, neacoperite cu șorici, sunt acoperite cu un strat de grăsime de culoare mai deschisă, care variază de la gălbui la auriu; mușchiul pulpei are culoare auriu-maro până la maro închis.

— Aspectul și culoarea în secțiune: mușchiul are culoarea roz a cărnii atunci când este feliat.

— Gust și miros: gust și miros caracteristice de jambon preparat termic și afumat, gust potrivit de sărat.

— Consistența: tare și compactă. Când este feliat subțire, produsul este fraged și ușor de mestecat.

4.1.2. *„Pražská šunka” dezosat*

„Pražská šunka” dezosat diferă de alte produse din carne din această categorie în special în ceea ce privește metoda de producție, deoarece este un jambon de cea mai înaltă calitate, produs din pulpă de porc dezosată sau din bucăți de nucă de porc preparate termic și după aceea afumate. O altă caracteristică distinctivă este prezența unui înveliș decorativ la suprafața produsului, ce constă într-un strat subțire de grăsime de porc sau în grăsime și șorici. Forma ovoidă sau ovală tipică pentru produsul finit este o altă trăsătură distinctivă.

Proprietăți fizice:

— Produsul are o formă tipică ovoidă sau ovală.

— Jambonul este de cea mai înaltă calitate, obținut din pulpe de porc întregi dezosate, acoperite de un strat de grăsime, cu sau fără șorici, sau din nucă de porc fasonată și felii de grăsime de porc sărate, cu sau fără șorici, sau din nucă de porc fasonată, acoperită cu un strat de grăsime, cu sau fără șorici.

Caracteristici chimice:

— Conținutul de proteine pure provenite din mușchi, conținutul de sare și grăsime: a se vedea proprietățile chimice ale produsului „Pražská šunka” cu os.

Caracteristici organoleptice:

— Aspectul exterior și culoarea: partea acoperită cu grăsime și șorici are culoare galben-aurie. Dacă suprafața este acoperită numai cu grăsime, nu și cu șorici, aceasta are o culoare mai deschisă, care variază de la gălbui la auriu.

— Aspectul și culoarea în secțiune, gustul și mirosul, consistența: a se vedea proprietățile organoleptice ale produsului „Pražská šunka” cu os.

4.1.3. *„Pražská šunka” în conservă*

„Pražská šunka” în conservă diferă de alte produse din carne din această categorie în special în ceea ce privește materia primă folosită, deoarece este un jambon de cea mai înaltă calitate, produs din nucă de porc fasonată, întreagă sau tăiată în bucăți mari. O altă trăsătură caracteristică a produsului este prezența unui strat subțire de aspic între jambon și ambalaj. Pe de altă parte, ceea ce diferențiază „Pražská šunka” în conservă de alte conserve de carne este forma tipică plată și ovală a ambalajului său.

Proprietăți fizice:

— Produsul are o formă tipică plată și ovală, dimensiunile sale fiind cele ale ambalajului, care este astfel realizat încât să garanteze că produsul finit pe care îl conține cântărește aproximativ 0,454 kg;

— La momentul ambalării, carnea reprezintă cel puțin 87 % din greutatea materiei prime folosite.

Caracteristici chimice:

— Conținut de proteine pure provenite din mușchi (se exclud proteinele provenite din țesutul conjunctiv și proteinele de origine vegetală): minimum 16 % din greutate. Învelișul din aspic al produsului nu este omogenizat în eșantionul de analizat;

— Conținut de sare: maximum 3 % din greutate.

— Conținut de grăsime: maximum 4 % din greutate. Învelișul din aspic al produsului este omogenizat în eșantionul de analizat;

— Conținutul de aspic: maximum 36 % din greutate.

Caracteristici organoleptice:

— Produsul este protejat de un ambalaj închis ermetic care îl menține steril. Între produs și materialul din care este confecționat ambalajul există un strat omogen de aspic de culoare galben-aurie.

— Aspectul și culoarea în secțiune: jambonul are culoarea roz a cărnii. Este permisă prezența unor găuri mici, izolate, umplute cu aspic;

— Gust și miros: gust și miros caracteristice de jambon preparat termic, gust potrivit de sărat.

— Consistența: tare și compactă.

4.2. **Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]**

4.2.1. *„Pražská šunka" cu os*

Pentru producerea jambonului „Pražská šunka" cu os se folosesc pulpe de porc întregi tranșate în stilul denumit „praghez" (osul iliac și osul sacral inclusiv coada și osul bazinului sunt îndepărtate din pulpa întreagă cu os, care include articulația, dar nu include piciorul de porc; grăsimea se taie din partea superioară a regiunii dorsale) și o soluție de sare pregătită din ingredientele enumerate mai jos.

Pulpe de porc ..... 100,0 kg

Soluție de sare (maximum 20,0 kg):

— Apă ..... (maximum 17,0 kg)

— Amestec de sărare conținând nitrit sau nitrat ..... maximum 2,6 kg

— Zaharuri ..... 0-1,2 kg

— Stabilizatori ..... 0-0,5 kg

— Extract de condimente sau ulei ..... 0-0,3 kg

— Antioxidanți ..... 0-0,1 kg

Soluția de sare cu compoziția prevăzută se pulverizează pe pulpele de porc. Acestea sunt apoi lăsate să se odihnească în soluție de sare sau pot fi masate cu soluție de sare. Urmează prepararea termică, ce are ca efect pasteurizarea. După prepararea termică, produsele se usucă într-o cameră de afumare și se afumă la suprafață, pentru a obține gustul, aroma și culoarea caracteristice, apoi se răcesc și se depozitează.

Dacă pulpele de porc nu sunt sărate prin injectare cu soluție de sare și apoi lăsate să se odihnească sau masate, un alt procedeu constă în sărarea și prelucrarea pulpelor refrigerate frecând bine suprafața acestora cu un amestec de sărare ce conține nitrați și o cantitate mică de zahăr. Pulpele sunt apoi introduse, cu șoriciul în jos, în vasele folosite la sărare; în aceste vase se pune puțină sare. Apoi se toarnă deasupra soluție de sare pe bază de nitrați, fiartă și răcită, care conține, la rândul ei, o cantitate mică de zahăr. Jamboanele sunt ținute sub o greutate astfel încât să fie complet scufundate în soluția de sare și, după o perioadă de timp adecvată, ținând seama de rezultatele controalelor organoleptice de calitate permanente, sunt întoarse, astfel încât partea de jos să ajungă deasupra în vasul folosit la sărare, iar partea de sus să ajungă dedesubt. După ce au fost sărate îndeajuns, jamboanele sunt înmuiate timp de câteva ore în apă călduță și apoi sunt lăsate să se scurgă. Jamboanele sunt întâi uscate într-o cameră de afumare și apoi sunt afumate la suprafață pentru a obține gustul, aroma și culoarea caracteristice. Urmează prepararea termică, ce are ca efect pasteurizarea, apoi răcirea și depozitarea.

Indiferent care dintre cele două metode alternative a fost utilizată, etapa finală a producției poate fi de asemenea completată prin coacere la suprafață și prin tratarea șoriciului, utilizând diverse tehnici decorative.

4.2.2. *„Pražská šunka" dezosat*

Jambonul „Pražská šunka" dezosat este produs fie din pulpe de porc dezosate întregi, fie din bucăți de nucă de porc separate, preparate în conformitate cu punctul 4.1.2, precum și din soluție de sare care, în ceea ce privește compoziția și proporția maximă autorizată raportat la carnea crudă, este aceeași cu soluția de sare utilizată la fabricarea „Pražská šunka" cu os.

Pulpele de porc dezosate sau bucățile de nucă de porc sunt stropite cu soluție de sare având compoziția prevăzută și/sau pot fi masate cu soluție de sare. Bucățile de grăsime de porc, sărate, cu sau fără șorici, sunt masate separat, dacă acestea se folosesc pentru un înveliș decorativ al produsului. După ce materiile prime au fost sărate și masate, acestea sunt așezate în forme ovale sau ovoide în așa fel încât grăsimea, cu sau fără șorici, să constituie un înveliș decorativ al produsului. În cazul în care feliile de grăsime de porc, cu sau fără șorici, sunt folosite pentru a crea un înveliș decorativ al produsului, formele sunt acoperite cu felii de grăsime masate și abia apoi sunt umplute cu bucăți de nucă de porc fasonată. Urmează prepararea termică în forme, ce are ca efect pasteurizarea. După prepararea termică, produsele sunt scoase din forme, se afumă pentru a obține gustul, aroma și culoarea caracteristice, apoi se răcesc și se ambalează.

Este, de asemenea, posibil ca produsului să i se aplice un tratament final, care constă în coacerea la suprafață și tratarea șoriciului cu ajutorul unor tehnici decorative diverse.

Înainte de prepararea termică, produselor fabricate din pulpe de porc întregi, dezosate, acoperite cu un strat de grăsime, cu sau fără șorici și, după caz, din bucăți de nucă de porc fasonată acoperită cu un strat de grăsime, cu sau fără șorici, li se poate da forma prevăzută cu ajutorul unei folii, care se îndepărtează de pe produs după prepararea termică. În aceste cazuri, nu este necesar să se utilizeze forme.

4.2.3. *„Pražská šunka" în conservă*

Pentru producerea „Pražská šunka" în conservă se folosește nucă de porc fasonată (fie întreagă, fie tăiată în bucăți mari), gelatină (pudră) și o soluție de sare pregătită din ingredientele enumerate mai jos.

Bucăți de nucă de porc fasonată ..... 100,0 kg

Gelatină pudră ..... 4,0 kg

Soluție de sare (maximum 14,3 kg):

— Apă ..... maximum 11,0 kg

— Amestec de sărare conținând nitrit ..... maximum 2,8 kg

— Zaharuri ..... 0-0,5 kg

Se folosește un ambalaj plat, oval, realizat din materiale adecvate pentru sterilizare, garantând greutatea conținutului de produs complet (aproximativ 0,454 kg).

Nuca de porc, întreagă sau tăiată în bucăți mari, se masează cu soluție de sare. După ce mușchiul a fost astfel tratat cu soluție de sare, acesta este așezat într-un dispozitiv de ambalare în vid pe fundul căruia se află o cantitate corespunzătoare de gelatină pudră. După ce ambalajul a fost închis ermetic, produsul este lăsat în repaus la o temperatură de 5 °C timp de 12 ore. Urmează apoi sterilizarea, în cursul căreia toate părțile produsului trebuie să fie supuse unui tratament termic minim corespunzător unei temperaturi de 121 °C timp de 10 minute. După prepararea termică, produsul este răcit și depozitat într-un loc uscat la o temperatură de 0-25 °C și la o umiditate relativă de maximum 85 %. Produsul are un termen de valabilitate de cel puțin trei ani.

4.3. **Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]**

4.3.1. *„Pražská šunka" cu os*

Denumirea „Pražská šunka" este utilizată din anii 1860 pentru a desemna unul dintre cele mai renumite produse alimentare originare din Republica Cehă, în special din Praga. Sursele istorice prezintă un produs numit „Pražská šunka" asociat cu numele lui František Zvěřina, cel care l-a produs prima dată. Josef Jeřábek, un renumit producător praghez de carne afumată, a preluat de la František Zvěřina producția de „Pražská šunka". Printre producătorii acestui produs s-au numărat producătorii praghezi de carne afumată Dlouhý, Malý, Cibulka și alții. „Pražská šunka" a început să fie produsă și în alte orașe mari, urmând exemplul orașului Praga. În Brno a fost produs de producătorul de carne afumată Jebavý, în Hradec Králové de producătorul de carne afumată Hutla, în

Pardubice de producătorul de carne afumată Sochor și, la finalul secolului al nouăsprezecelea, era produs de mulți alți producători de carne afumată. Vorbind la figurat, se poate spune că jambonul „Pražská šunka” produs de Zvěřina a fost precursorul tuturor celorlalte. Antonín Chmel a inițiat producția de „Pražská šunka” la scară industrială, dezvoltând o afacere în U Zvonařky în Praga în anul 1879. Principalul lui produs era „Pražská šunka”, însă producea de asemenea o gamă largă de produse din carne afumată care și-au câștigat repede o reputație în Praga și în alte orașe, în special în stațiunile cu ape termale și în cele din urmă într-un număr de țări europene. Totuși, produsul lui cu cel mai mare succes comercial a fost „Pražská šunka”, care a ajuns rapid chiar și pe piețele internaționale. După Al Doilea Război Mondial, întreprinderea a fost naționalizată și a fuzionat treptat cu alte fabrici din Praga. În această perioadă au apărut alte variante ale jambonului „Pražská šunka”, sub formă de jambon semi-conservat sau în conservă, produs din mușchi din pulpa de porc. În 1977, fabrica U Zvonařky și toți angajații și resursele ei au fost integrați în noul combinat de industrializare a cărnii Masokombinát Praha jih – Písnice. Apariția unor noi tehnologii de conservare a însemnat introducerea în procesul de producție al jambonului „Pražská šunka” a tehnicii de pulverizare cu o soluție de sare, urmată sau nu de masare. În timpul perioadei de privatizări care a urmat anului 1989, fabrica de industrializare a cărnii de la Písnice a fost închisă, dar producerea de „Pražská šunka” cu os a continuat la alte unități de producție din întreaga Republică Cehă.

Elementul fundamental pentru producerea de „Pražská šunka” a constat de la început în selectarea materiei prime și în metoda de conservare. Materia primă utilizată a constat în pulpe de porc de la animale de greutate mică și din acest motiv rețeta actuală specifică o greutate maximă de 10 kg. Altă trăsătură distinctivă a procesului de producție, care a fost transmisă de la o generație la alta, constă în faptul că pulpa de porc este tranșată în stilul numit „praghez”. Pulpele de porc refrigerate erau conservate frecând bine suprafața cărnii, în special șoriciul, cu un amestec de sărare ce conținea nitrați și o cantitate mică de zahăr. Pe fundul vasului folosit la sărare se punea puțină sare, iar pulpele de porc erau așezate cu șoriciul în jos. O soluție de sare pe bază de nitrați, fiartă și refrigerată, conținând la rândul ei o cantitate mică de zahăr, se turna peste jamboane, care erau apoi ținute sub o greutate. Ulterior jamboanele erau întoarse, astfel încât partea care fusese inițial dedesubt să ajungă deasupra, iar partea care fusese deasupra să ajungă dedesubt. Jamboanele erau ținute din nou sub o greutate. După controlul organoleptic, jamboanele erau înmuiate timp de câteva ore în apă călduță și apoi erau lăsate la uscat. Urma apoi etapa finală, care consta în îndepărtarea osului bazinului, răzuirea șoriciului și legarea jambonului, astfel încât forma acestuia să nu fie deteriorată prin preparare termică. Jamboanele erau întotdeauna suspendate într-o afumătoare încălzită. Afumarea consta în două etape: întâi uscarea deasupra unui foc iute și în al doilea rând aromatizarea și colorarea cu ajutorul rumegușului umezit, provenit din lemn de esență tare. Jamboanele erau de obicei afumate încet timp de 8-12 ore. Acestea erau apoi opărite în apă și preparate termic. Ulterior erau răcite prin scufundare în apă rece.

4.3.2. *„Pražská šunka” dezosat*

Înaintea celui de-Al Doilea Război Mondial s-au dezvoltat alternative la produsul original „Pražská šunka” cu os. La început, acestea au luat forma produselor „Pražská šunka” dezosate și pasteurizate, produse din mușchi din pulpa de porc. Ele au fost produse de Antonín Chmel la U Zvonařky în Praga și de Josef Beránek la fabrica Beránkové podniky. Tehnologia folosită pentru a produce aceste tipuri de „Pražská šunka” consta în dezosarea pulpelor de porc proaspete refrigerate, prelucrarea unor părți din acestea, sortarea lor în funcție de culoare și mărunțirea materiei prime în mod intermitent printr-un procedeu mecanic în timp ce se adăuga clorură de sodiu și cantitatea necesară de nitrit de sodiu și zahăr, toate dizolvate parțial într-o cantitate specifică de soluție de sare. Urmau pasteurizarea și refrigerarea. După Al Doilea Război Mondial, „Pražská šunka” pasteurizat a fost produs îndeosebi la fabricile de industrializare a cărnii din Brno, Kostelec, Studená, Vamberk și Planá nad Lužnicí. La sfârșitul anilor 1970 în aceste fabrici s-a înregistrat o creștere a producției de „Pražská šunka” dezosat, folosindu-se forme și ambalând ulterior produsul finit în recipiente din plastic, eliminând, pe de o parte, utilizarea cutiilor de conserve; însă, în special, aceasta a însemnat că, după pasteurizare, produsul putea fi afumat și a făcut posibilă adăugarea unui strat subțire decorativ de grăsime de porc sau de grăsime și șorici de porc. Produsul și parametrii acestuia s-au apropiat astfel în mod semnificativ de produsul original „Pražská šunka” cu os. Începând din 1989, „Pražská šunka” dezosat a fost produs în alte locuri, în întreaga Republică Cehă.

4.3.3. *„Pražská šunka” în conservă*

„Pražská šunka” în conservă este o altă variantă a produsului original „Pražská šunka”, care a luat naștere după sfârșitul celui de-Al Doilea Război Mondial. Acest produs a fost fabricat, la rândul său, din materii prime sortate, obținute din dezosarea pulpelor de porc proaspete, refrigerate, adăugând un amestec de sărare conținând nitriți, zahăr și gelatină; pentru ca produsul să aibă un termen de valabilitate mai îndelungat, acesta era sterilizat în cutii de formă ovoidă, cu o greutate de 1 livră. Succesul comercial al jambonului în conservă s-a datorat într-o mare măsură proporției de aspic în produsul finit. Produsul „Pražská šunka” în conservă a fost realizat începând din 1973, în principal în fabricile de industrializare a cărnii din Kostelec, Krahulčí și Studená. Începând din 1989, acest produs a fost fabricat în alte locuri, în întreaga Republică Cehă.