II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/506

z dne 26. marca 2018

o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti („Pražská šunka“ (ZTP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 15(1) in člena 52(3)(b) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bil zahtevek Češke za registracijo imen „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) kot zaščitene tradicionalne posebnosti (ZTP) objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ([2]). Ime „Pražská šunka“ opredeljuje proizvod iz šunke v naslednjih treh različicah: „Pražská šunka“ s kostjo, „Pražská šunka“ brez kosti in konzervirana „Pražská šunka“.

(2) Zahtevek za registracijo imena „Pražská šunka“ in drugih jezikovnih različic tega imena je že bil objavljen leta 2012 ([3]). Avstrija, Italija, Nemčija in Slovaška so vložile ugovore. Češka je dosegla dogovor z vsemi vlagatelji ugovorov, razen s Slovaško. Komisija je nato nadaljevala s ponovno objavo specifikacije proizvoda, ki je bila bistveno spremenjena, da bi se delno upoštevale trditve in pripombe, ki jih je predložila Slovaška.

(3) Komisija je 18. julija 2016 prejela ugovor Slovaške, 16. avgusta 2016 ugovor Srbije in 17. avgusta 2016 ugovor Avstrije.

(4) Komisija je 14. septembra 2016 prejela utemeljen ugovor Slovaške, 12. oktobra 2016 utemeljen ugovor Srbije in 19. oktobra 2016 utemeljen ugovor Avstrije.

(5) Nadaljnje nasprotovanje Avstrije ni bilo mogoče. Komisija v skladu s členom 51(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preveri le dopustnost utemeljenega ugovora, ki je bil prejet v dveh mesecih od prejetja s tem povezanega ugovora, kar pa ne velja za utemeljen ugovor Avstrije.

(6) Ko je Komisija proučila utemeljena ugovora Srbije in Slovaške ter ugotovila, da sta dopustna, je v skladu s členom 51(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 z dopisom z dne 8. novembra 2016 Češko in Slovaško, z dopisom z dne 2. decembra 2016 pa Češko in Srbijo pozvala, naj začnejo ustrezna posvetovanja, da bi dosegle dogovor.

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

(7) Češka in Srbija sta dosegli dogovor. Dogovorili sta se, da bi moralo biti ime zaščiteno tudi v srbskem jeziku, in sicer v cirilici in latinici, tj. „Praška šunka“/„Прашка шунка“ (RS), ter da bi bilo treba Srbiji odobriti triletno prehodno obdobje za uporabo zaščitenega imena za proizvode, ki niso v skladu s specifikacijo proizvoda Pražská Šunka.

(8) Po mnenju Komisije vsebina tega dogovora ni v nasprotju niti z Uredbo (EU) št. 1151/2012 niti s pravom Unije. Člen 15(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012, v skladu s katerim lahko Komisija odobri prehodno obdobje treh ali več let za uporabo zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb v nasprotju s členom 13(1) navedene uredbe, se lahko po analogiji uporablja tudi za zajamčene tradicionalne posebnosti ([1]). Ker se ta uredba uporablja le na ozemlju EU, se lahko tako prehodno obdobje nanaša le na proizvode, uvožene v EU iz Srbije, ki bi se v EU tržili pod zaščitenim imenom, čeprav niso v skladu s specifikacijo proizvoda. Vendar se taki proizvodi ne bi smeli tržiti v EU, če so opremljeni z izrazom „zajamčena tradicionalna posebnost“, kratico „ZTP“ ali povezanim logotipom EU. Po vključitvi srbske različice med registrirana imena bi bilo treba konsolidirano različico specifikacije proizvoda objaviti v informativne namene.

(9) Češka in Slovaška v določenem roku nista dosegli dogovora. Komisija bi morala o registraciji torej odločiti ob upoštevanju rezultatov teh ustreznih posvetovanj v skladu s postopkom iz člena 52(3)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

(10) Glavni argumenti Slovaške, kot jih je navedla v utemeljenem ugovoru in na posvetovanjih s Češko, se lahko povzamejo, kot sledi.

(11) Slovaška kot prvi razlog za ugovor navaja, da bi bila registracija imena nezdružljiva s pogoji iz Uredbe (EU) št. 1151/2012. Trdi, da način priprave, vključen v specifikacijo proizvoda za šunko „Pražská šunka“ brez kosti ni „tradicionalen“, saj se uporablja šele od leta 1993 (ko je Češkoslovaška razpadla na Češko in Slovaško), od takrat pa še ni minilo 30 let. Pred letom 1993 se je „Pražská šunka“ proizvajala v skladu s češkoslovaškimi državnimi standardi (ČSN), ki so določali skupna pravila za proizvodnjo, dobavo, pakiranje, prevoz, hrambo in preskušanje mesnih proizvodov na Češkoslovaškem, ki so se uporabljala na celotnem ozemlju Češkoslovaške in niso dovolila metode proizvodnje, vključene v specifikacijo proizvoda za ZTP „Pražská šunka“ brez kosti. Da se ime registrira kot ZTP, mora v skladu s členom 18 Uredbe (EU) št. 1151/2012 proizvodna metoda ustrezati tradicionalni praksi ali pa se morajo surovine ali sestavine tradicionalno uporabljati, „tradicionalno“ pa v skladu z opredelitvijo iz člena 3(3) navedene uredbe pomeni dokazano uporabo najmanj 30 let. Ob upoštevanju navedenega proizvodna metoda za ZTP „Pražská šunka“ brez kosti ne more ustrezati tradicionalni praksi iz člena 18 Uredbe (EU) št. 1151/2012.

(12) Slovaška trdi tudi, da zahteva glede „posebnih lastnosti“, kot so opredeljene v členu 3(5) Uredbe (EU) št. 1151/2012, ni izpolnjena.

(13) Slovaška je kot drugi razlog za ugovor navedla, da je treba ime proizvoda „Pražská šunka“ šteti za generično ime, tj. da je postalo splošno ime proizvoda v EU. To dokazuje število ugovorov registraciji imena: dejstvo, da se isto ime uporablja za trženje istega ali podobnega proizvoda v številnih državah, naj bi dokazovalo, da je ime generično.

(14) Tretji razlog za slovaški ugovor je, da je ime, predlagano za registracijo, zakonito, splošno znano in gospodarsko pomembno za podobne kmetijske proizvode ali živila na Slovaškem. Slovaški potrošnik šunko „Pražská šunka“ pozna in jo kupuje kot kuhan proizvod v ovitku iz poliamida. Šunke „Pražská šunka“ brez kosti, kot je opisana v predlogu, slovaški potrošniki ne poznajo. V skladu z informacijami, ki so jih predložili posamezni proizvajalci iz Slovaške, se zdaj proizvaja vsaj 1 208 ton šunke „Pražská šunka“ letno. Za slovaške proizvajalce bi prilagoditev ali preimenovanje proizvoda pomenilo precejšnjo izgubo prihodka, zlasti ker bi bilo treba močno zvišati ceno, tj. za 45–92 %, odvisno od vrste in kakovostne kategorije. V specifikaciji proizvoda za ZTP „Pražská šunka“ je za vse tri različice določeno, da mora biti masni delež vsebnosti čistih mišičnih beljakovin v mesu vsaj 16-odstoten, na Slovaškem pa je lahko ta delež nižji. V skladu s slovaško zakonodajo se lahko „Pražská šunka“ trži v treh različnih

([1]) Izvedbena uredba Komisije (EU) 2016/304 z dne 2. marca 2016 o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ZTP)) (UL L 58, 4.3.2016, str. 28).

kategorijah šunke glede na različne masne deleže vsebnosti čistih mišičnih beljakovin: posebna šunka (16 %), izbrana šunka (13 %) in standardna šunka (10 %). Zato izbrane šunke in standardne šunke na Slovaškem ne bi bilo več mogoče tržiti pod registriranim imenom. Poleg tega zvišanja cen bi bilo treba med izgubo prihodka šteti tudi stroške nabave kalupov za izdelavo šunke „Pražská šunka“ brez kosti, saj se na Slovaškem ta tehnologija pri proizvodnji šunke „Pražská šunka“ ne uporablja (uporabljajo se ovitki iz poliamida). Tak nakup bi vključeval stroške v višini 70 EUR na enoto za šunko, težko okrog pet kilogramov, kar pomeni 14 000 EUR za proizvodnjo ene tone končnega izdelka. Podobno bi bili pri oblikovanju šunke „Pražská šunka“ s pomočjo folije v primerjavi s proizvodnjo v ovitkih iz poliamida stroški večji tudi zaradi nakupa folije in ročnega dela v višini najmanj 50 EUR/tono končnega izdelka.

(15) Poleg tega so trije slovaški proizvajalci lastniki blagovnih znamk za šunko „Pražská šunka“, katerih uporaba bi bila ogrožena.

(16) Slovaška je poleg navedene utemeljitve predlagala, da bi se, če se Komisija kljub predloženim trditvam odloči za registracijo imena, lahko upošteval člen 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in bi se ime „Pražská šunka“ dopolnilo s trditvijo „Izdelano po tradiciji Češke“. Namesto tega bi se lahko to isto ime spremenilo v „Tradicionalna Pražská šunka“.

(17) Komisija je argumente, navedene v utemeljenem ugovoru Slovaške, obravnavala glede na določbe Uredbe (EU) št. 1151/2012, pri čemer je upoštevala rezultate ustreznih posvetovanj med vlagateljem zahtevka in vlagateljema ugovora, ter sklenila, da bi bilo treba ime „Pražská šunka“ registrirati.

(18) Češka je v zvezi s prvim razlogom za ugovor pojasnila, da „Pražská šunka“ tudi pred letom 1993 ni bila zajeta v češkoslovaških državnih standardih (ČSN). V tistem delu Češkoslovaške, na katerem leži današnja Češka, se je „Pražská šunka“ proizvajala v skladu s „tehnično-ekonomskim standardom“, ki ga je izdal češki oddelek „Masný průmysl“ (mesna industrija). V poznih 70. letih prejšnjega stoletja se je v več tovarnah na Češkoslovaškem na ozemlju današnje Češke proizvajala polkonzervirana (pasterizirana) „Pražská šunka“ brez kosti, ki je bila v bistvu v skladu z elementi, navedenimi v specifikaciji proizvoda za ZTP „Pražská šunka“ brez kosti: pasterizacija, uporaba modelov za ovalno obliko, dimljenje in slanina s kožo ali brez nje kot okrasni sloj.

(19) Poleg tega se isti proizvod, polkonzervirana šunka „Pražská šunka“ brez kosti, že desetletja proizvaja v drugih državah, kot sta Avstrija in Nemčija. Ob upoštevanju navedenega bi bilo treba skleniti, da šunka „Pražská šunka“ brez kosti in metoda proizvodnje ustrezata tradicionalni praksi, ki obstaja že več kot 30 let.

(20) Ni zahtevano, da mora imeti proizvod za registracijo imena kot ZTP posebne lastnosti. V členu 19(1)(b) so „posebne lastnosti“ navedene kot element opisa, posebne lastnosti zadevnega proizvoda pa so ustrezno opisane za vse tri različice, zajete v specifikaciji proizvoda.

(21) Kar zadeva drugi razlog za ugovor, ni nobenega razloga za sklep, da je to ime postalo generično. Slovaška za tak sklep ni podala nobene utemeljitve. Dejstvo, da se tak proizvod proizvaja v več državah Evrope, samo po sebi ne more biti razlog za sklep glede generičnosti takega imena. Vsekakor pa generičnost kot taka ni podlaga za nasprotovanje ZTP. Proizvodi z oznako ZTP se lahko zakonito proizvajajo kjer koli, ob upoštevanju skladnosti s specifikacijo proizvoda.

(22) Kot tretji razlog za ugovor Slovaška navaja, da je uporaba imena zakonita, splošno znana in gospodarsko pomembna za podobne kmetijske proizvode ali živila na Slovaškem. Komisija priznava te okoliščine. Vendar, prvič, po njenem mnenju razlog za to, da proizvoda, ki se proizvaja na Slovaškem, ni mogoče zajeti v specifikaciji proizvoda za ZTP „Pražská šunka“, v bistvu izhaja iz okoliščine, da je Slovaška po neodvisnosti Češke in Slovaške, tj. po 1. januarju 1993, spremenila recept in videz proizvoda. Slovaški organi so poročali, da sta slovaško ministrstvo za kmetijstvo in slovaško ministrstvo za zdravje uredbo o oblikovanju treh kategorij (1) posebne šunke, (2) izbrane šunke in (3) standardne šunke (na podlagi vsaj 16-, 13- oziroma 10-odstotnega masnega deleža vsebnosti čistih mišičnih beljakovin v mesu) sprejela 18. avgusta 2005. Pred navedenim datumom je bil masni delež vsebnosti čistih mišičnih beljakovin v mesu 18-odstoten. 100-odstotna „Pražská šunka“, proizvedena na Slovaškem, z vsaj 18-odstotnim masnim deležem vsebnosti čistih mišičnih beljakovin v mesu, bi bila upravičena do imena ZTP „Pražská šunka“. Slovaški organi so poročali tudi, da se je istočasno spremenil tudi videz

proizvoda, saj so se prenehali uporabljati modeli in toplotna obdelava, kar je bilo v celoti nadomeščeno s pakiranjem proizvoda v ovitke iz poliamida. Čeprav Slovaška navaja, da se je proizvodnja šunke „Pražská šunka“ tudi na Češkem razvila po neodvisnosti, se zdi jasno, da se je metoda proizvodnje bistveno in izredno spremenila na Slovaškem. Drugič, Češka je v primerjavi s prvotno specifikacijo proizvoda, ki je bila objavljena leta 2010, znatno ublažila zahteve specifikacije proizvoda, da bi vključila največje število načinov proizvodnje in tako registrirala dobro razširjen in deljen ZTP. Dejansko so dogovor v dveh postopkih z ugovorom dosegli vsi priznani vlagatelji ugovora razen Slovaške. Tretjič, pri izračunu stroškov za prilagoditev proizvodnje specifikacijam ZTP „Pražská šunka“ se zdi, da se ne upošteva dejstvo, da je mogoče kovinske modele uporabljati daljše časovno obdobje. Četrtič, uporaba modelov ni obvezna, saj so na voljo druge možnosti. Lahko se uporabi plastična folija. Sicer pa se zdi, da 50 EUR/tono končnega izdelka za nakup folije in ročno delo ne pomeni nesorazmernih stroškov.

(23) Poleg tega bi moralo biti v skladu s členom 43 Uredbe (EU) št. 1151/2012 in po analogiji z določbami, ki se uporabljajo za zaščitene označbe porekla in zaščitene geografske označbe, dovoljeno, da se blagovne znamke, ki so prijavljene, registrirane ali, če to predvideva zadevna zakonodaja, z uporabo v dobri veri potrjene na ozemlju Unije pred datumom vložitve zahtevka za zaščito pri Komisiji, še naprej uporabljajo ali obnovijo za zadevni proizvod ne glede na registracijo imena. Na blagovne znamke, ki so bile prijavljene, registrirane ali, če to predvideva zakonodaja Unije ali slovaška zakonodaja, potrjene z uporabo v dobri veri pred datumom vložitve zahtevka za registracijo imena „Pražská šunka“ kot ZTP pri Komisiji, ta registracija ne vpliva.

(24) Ob upoštevanju navedenega okoliščine, ki jim ugovarja Slovaška glede zakonite, splošno znane in gospodarsko pomembne uporabe imena, tudi v blagovnih znamkah, na ozemlju Slovaške ne zadoščajo za utemeljitev zavrnitve češkega zahtevka za registracijo. Kar zadeva ostale predloge Slovaške, po mnenju Komisije glede na navedene razloge ni primerno zagotoviti, da se registrirano ime ZTP „Pražská šunka“ dopolni s trditvijo „Izdelano po tradiciji Češke“, da bi se omogočilo trženje slovaške šunke „Pražská šunka“, ne da bi bila v skladu s specifikacijo proizvoda ZTP „Pražská šunka“, kot izhaja iz tradicije Slovaške. Slovaška dejansko ni dokazala, da za proizvodnjo proizvoda, imenovanega „Pražská šunka“, obstaja druga, „slovaška tradicija“. Poleg tega specifikacija proizvoda, na katerega se bo nanašalo registrirano ime, po izvedbi dveh postopkov z ugovorom ne bo več izražala posebne „češke tradicije“, ampak zlasti tradicijo, ki si jo deli več držav članic EU in tretjih držav.

(25) Predlog za spremembo imena v „Tradicionalna Pražská šunka“ bi pomenil, da bi bilo treba postopek ponovno začeti od samega začetka, kar je nesorazmerno glede na legitimna pričakovanja.

(26) Vsekakor bi bilo treba prilagoditi zaščito zajamčenih tradicionalnih posebnosti ob upoštevanju interesov proizvajalcev in nosilcev dejavnosti, ki so doslej zakonito uporabljali taka imena. Na podlagi člena 15(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012, ki se po analogiji uporablja tudi za zajamčene tradicionalne posebnosti, bi bilo treba odobriti prehodno petletno obdobje, v katerem proizvajalci lahko uporabljajo ime „Pražská šunka“, ne da bi izpolnjevali specifikacijo proizvoda, v povezavi z dovoljenjem, da po preteku petletnega obdobja do porabe zalog še naprej dajejo na trg proizvode, ki ne ustrezajo specifikaciji proizvoda. Tako se jim omogoči postopno prilagajanje na specifikacijo proizvoda. Vendar se taki proizvodi ne bi smeli tržiti, opremljeni z izrazom „zajamčena tradicionalna posebnost“, kratico „ZTP“ ali logotipom EU.

(27) Glede na navedeno bi bilo treba imena „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) vpisati v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti.

(28) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Odbora za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Imena „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 registrirajo kot ZTP.

Imena iz prvega odstavka opredeljuje proizvod iz skupine 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.) iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 ([1]).

Člen 2

Prečiščena različica specifikacije proizvoda je v Prilogi k tej uredbi.

Člen 3

Registrirana imena se lahko za označevanje proizvodov, ki se tržijo na ozemlju EU in ne ustrezajo specifikaciji proizvoda za „Pražská šunka“ z oznako ZTP, uporabljajo pet let od začetka veljavnosti te uredbe. Kadar se uporabljajo v zvezi s proizvodi, ki ne ustrezajo specifikaciji proizvoda, taka imena ne smejo biti opremljena z izrazom „zajamčena tradicionalna posebnost“, kratico „ZTP“ ali logotipom EU.

Po izteku petletnega obdobja je dovoljeno trženje proizvodov z registriranim imenom, ki so bili proizvedeni pred koncem tega obdobja in ne izpolnjujejo specifikacije proizvoda iz člena 2, in sicer dokler se ne porabijo zaloge, ki so na datum izteka petletnega obdobja na ozemlju EU.

Člen 4

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 26. marca 2018

Za Komisijo

Predsednik

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

ANNEX

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EU št.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ČEŠKA

1. IME ZA REGISTRACIJO

‚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. VRSTA PROIZVODA

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3. RAZLOGI ZA REGISTRACIJO

3.1 **Gre za proizvod**

☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Tradicionalni mesni proizvod „Pražská šunka“ je namenjen takojšnjemu uživanju in se že dolgo proizvaja v naslednjih različicah:

— „Pražská šunka“ s kostjo,

— „Pražská šunka“ brez kosti,

— konzervirana „Pražská šunka“.

3.2 **Gre za ime**

☒ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

☐ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Tradicionalno ime „Pražská šunka“ ne izraža posebnih lastnosti proizvoda in jih ne povezuje z njegovim izvorom ali kmetijskim poreklom, ampak je specifično samo po sebi, ker se na mednarodni ravni povezuje s priznanim mesnim proizvodom, ki ima značilno obliko in okus.

4. OPIS

4.1 **Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)**

4.1.1 *„Pražská šunka“ s kostjo*

„Pražská šunka“ s kostjo se od drugih šunk s kostjo razlikuje zlasti po načinu izbire in predelave osnovne surovine. Druga značilna lastnost proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo je razmerje med svinjskim stegnom in slanico med proizvodnjo, ki omogoča, da se doseže vsebnost čistih mišičnih beljakovin v končnem proizvodu, zaradi česar spada ta proizvod v kategorijo najbolj kakovostnih šunk. Poleg tega se „Pražská šunka“ s kostjo od večine tradicionalno sušenih šunk s kostjo razlikuje tudi po proizvodnem procesu, ki vključuje kuhanje in nato dimljenje.

Fizikalne značilnosti:

— skupna teža proizvoda ne presega 10 kg;

— ohrani se izvirna oblika svinjskega stegna, ki je odrezano na praški način (bočni deli in križne kosti, vključno z repom in medenično kostjo, se odstranijo iz celotne šunke s kostjo, ki vključuje tudi kračo, vendar ne vključuje noge); slanina je zaobljeno spodrezana od konca ledij).

Kemijske lastnosti (lastnosti so navedene na osnovi opravljenih vzorcev po odstranitvi kosti iz proizvoda):

— vsebnost čistih mišičnih beljakovin (ne vključuje beljakovin vezivnega tkiva in beljakovin rastlinskega izvora) znaša najmanj 16 % teže. Površinski sloj proizvoda, ki ga sestavljata slanina in koža, ni vključen v vzorec za analizo;

— vsebnost soli znaša največ 3 % teže;

— vsebnost maščob znaša največ 15 % teže. Homogenizirani površinski sloj proizvoda je vključen v vzorec za analizo.

Organoleptične značilnosti:

— zunanji videz in barva: del, prekrit s kožo, je zlatorjav. Drugi deli površine, ki niso prekriti s kožo, imajo svetlejši sloj slanine, ki je rumenkaste do zlate barve, barva mišičnine svinjskega stegna pa je na površini zlatorjava do temno rjava;

— videz in barva v prerezu: mišičnina v rezinah šunke je meseno rožnata;

— okus in aroma: značilna okus in vonj kuhane in dimljene šunke ter ustrezno slan okus;

— čvrstost: proizvod je trden in kompakten. Tanko narezan proizvod je mehek na ugriz.

4.1.2 *„Pražská šunka“ brez kosti*

„Pražská šunka“ brez kosti se od drugih mesnih proizvodov iz te kategorije razlikuje zlasti po načinu proizvodnje, saj spada v kategorijo najkakovostnejših šunk, ki so proizvedene iz razkoščenega svinjskega stegna ali iz obrezanih kosov svinjskega stegna in po kuhanju tudi dimljene. Druga značilna lastnost je prisotnost dekorativnega sloja, ki vsebuje tanko plast slanine ali slanine in kože. Posebnost končnega proizvoda je tudi njegova značilna ovalna ali valjasta oblika.

Fizikalne značilnosti:

— proizvod ima značilno ovalno ali valjasto obliko;

— gre za šunko najvišje kakovosti, ki je proizvedena iz razkoščenega svinjskega stegna, pokrita s slojem slanine s kožo ali brez nje; ali iz očiščenih kosov svinjskega stegna, pokritih z nasoljenim slojem slanine s kožo ali brez nje; ali iz kosov svinjskega stegna, pokritih s slojem slanine s kožo ali brez nje.

Kemijske značilnosti:

— vsebnost čistih mišičnih beljakovin, soli in maščob: glej kemijske lastnosti proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo.

Organoleptične značilnosti:

— zunanji videz in barva: del, prekrit s kožo in slanino, je zlatorjave barve. Če je površina pokrita le s slojem slanine brez kože, je svetlejša, rahlo rumenkaste do zlate barve;

— videz in barva rezine, okus in vonj, čvrstost: glej organoleptične lastnosti proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo.

4.1.3 *Konzervirana „Pražská šunka“*

Konzervirana „Pražská šunka“ se od drugih mesnih proizvodov iz te kategorije razlikuje zlasti po uporabljenih surovinah, saj gre za šunko najvišje kakovosti, proizvedeno iz obrezanih kosov svinjskega stegna, ki so lahko celi ali grobo mleti. Nadaljnja značilnost proizvoda je tanka plast aspika med šunko in embalažo. Konzervirana „Pražská šunka“ se od drugih konzerviranih mesnih proizvodov loči po značilni ploščato ovalni obliki embalaže.

Fizikalne značilnosti:

— proizvod ima značilno ploščato ovalno obliko, njegove mere pa ustrezajo meram embalaže, ki zagotavlja, da končni proizvod v njej tehta približno 0,454 kg;

— med pakiranjem je v surovinah vsaj 87 % mesa.

Kemijske značilnosti:

— vsebnost čistih mišičnih beljakovin (ne vključuje beljakovin vezivnega tkiva in beljakovin rastlinskega izvora) je najmanj 16 % teže. Aspik, ki prekriva proizvod, ni vključen v vzorec za analizo;

— vsebnost soli znaša največ 3 % teže;

— vsebnost maščob znaša največ 4 % teže. Aspik, ki homogenizirano prekriva proizvod, je vključen v vzorec za analizo;

— vsebnost aspika: največ 36 % teže.

Organoleptične značilnosti:

— proizvod je v nepredušno zaprti embalaži in ohranja komercialno sterilnost. Med embalažo in proizvodom je gladek zlatorjav sloj aspika;

— videz in barva v prerezu: šunka je meseno rožnate barve. Dovoljene so posamezne majhne luknje, zapolnjene z aspikom;

— okus in aroma: značilna okus in vonj kuhane šunke ter ustrezno slan okus;

— čvrstost: proizvod je trden in kompakten.

4.2 **Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)**

4.2.1 *„Pražská šunka“ s kostjo*

Za proizvodnjo proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo se uporabljajo cela svinjska stegna, odrezana na praški način (bočni deli in križne kosti, vključno z repom in medenično kostjo, se odstranijo iz celotne šunke s kostjo, ki vključuje tudi kračo, vendar ne vključuje noge; mastni del je zaobljeno spodrezan od konca ledij) in slanica, ki se pripravi iz spodaj navedenih sestavin.

Svinjska stegna ..... 100,0 kg

Slanica (20,0 kg):

— voda ..... največ 17,0 kg

— mešanica za soljenje z nitriti in nitrati ..... največ 2,6 kg

— sladkorji ..... med 0 in 1,2 kg

— stabilizatorji ..... med 0 in 0,5 kg

— izvlečki začimb ali olje ..... med 0 in 0,3 kg

— antioksidanti ..... med 0 in 0,1 kg

Po šunkah se razprši slanica s predpisano sestavo. Nato se namakajo v slanici ali se z njo vtirajo. Sledi kuhanje, posledica katerega je pasterizacija. Po kuhanju se proizvodi v prostoru za dimljenje posušijo in površinsko dimijo, da pridobijo značilni okus, vonj in barvo. Nato se hladijo in uskladiščijo.

Če se stegna ne nasolijo s škropljenjem s slanico in vtiranjem, se ohlajena stegna lahko nasoli in obdela tako, da se po njihovi površini temeljito vtira mešanica nitritne soli z malo sladkorja. Nato se vlagajo v rahlo soljeno posodo s kožo navzdol. Prelijejo se s prekuhano in medtem ohlajeno slanico na osnovi nitritne soli, ki se ji doda malo sladkorja. Tako pripravljena stegna se obtežijo, da so popolnoma potopljena v slanico in se po primernem času glede na rezultate nepretrganega nadzora kakovosti obrnejo, tako da se spodnji deli v posodi za soljenje nahajajo zgoraj in zgornji spodaj. Po opravljenem temeljitem soljenju se šunke več ur namakajo v mlačni vodi in nato posušijo. Šunke se v prostoru za dimljenje najprej posušijo, nato pa površinsko predimijo, da dosežejo značilni okus, vonj in barvo. Sledi kuhanje, posledica katerega je pasterizacija in nato hlajenje ter skladiščenje.

V vsakem od obeh postopkov je mogoča prilagoditev končnega proizvoda, tako da se po površini popeče ali da se koža z raznimi dekorativnimi tehnikami okrasi.

4.2.2 *„Pražská šunka“ brez kosti*

Za proizvodnjo proizvoda „Pražská šunka“ brez kosti se uporabljajo bodisi cela obrezana svinjska stegna ali samostojni deli svinjskega stegna, obdelani v skladu s točko 4.1.2, in slanica, ki je glede na sestavo in najvišji dovoljeni mesni delež enaka slanici, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo (s soljenjem z mešanico nitritne soli).

Cela obrezana svinjska stegna ali deli svinjskega stegna se škropijo s slanico s predpisano sestavo in/ali se vtirajo s slanico. Slanica se ločeno vtre v soljene koščke slanine s kožo ali brez nje, če se uporabijo za izdelavo dekorativnega sloja proizvoda. Po soljenju in vtiranju sledi pakiranje v modele jajčaste ali ovalne oblike, pri čemer se pazi na to, da sloj slanine na površini, s kožo ali brez nje, vedno površinsko krasi proizvod. Če se za površinski dekorativni sloj proizvoda uporabljajo rezine svinjske masti s kožo ali brez nje, je treba modele obložiti s temi posoljenimi rezinami, preden se jih napolni z obrezanimi deli svinjskega stegna Sledi kuhanje proizvoda v modelih, posledica česar je pasterizacija. Po kuhanju se proizvodi vzamejo iz modelov in dimijo, da dosežejo značilni okus, vonj in barvo. Nato se ohladijo in pakirajo.

Gotovi proizvodi se lahko tudi končno obdelajo tako, da se popečejo po površini, koža pa prilagodi z raznimi dekorativnimi tehnikami.

Proizvodi, ki se proizvajajo iz celih svinjskih stegen brez kosti, prekritih z slanino s kožo ali brez nje, ali deli svinjskih stegen, prekriti s slanino s kožo ali brez nje, se lahko pred kuhanjem oblikujejo, kakor je predpisano, s pomočjo folije, ki se po toplotni obdelavi odstrani. V takšnem primeru za to ni treba uporabljati modelov.

4.2.3 *Konzervirana „Pražská šunka“*

Za proizvodnjo konzerviranega proizvoda „Pražská šunka“ se uporabljajo obrezana svinjska stegna (cela ali grobo mleta), želatina (v prahu) in slanica iz spodaj navedenih sestavin.

Obrezana svinjska stegna ..... 100,0 kg

Želatina v prahu ..... 4,0 kg

Slanica (14,3 kg):

— voda ..... največ 11,0 kg

— nitritna mešanica za razsol ..... 2,8 kg

— sladkorji ..... med 0 in 0,5 kg

Uporabljajo se embalaže značilno ploščate ovalne oblike iz materialov, ki so primerni za sterilizacijo ter zagotavljajo, da končni proizvod v njih tehta približno 0,454 kg.

V cele ali grobo mlete dele svinjskega stegna se vtre slanica. Ko je mišičnina tako razsoljena, se prestavi v vakuumsko embalažo, na dnu katere je ustrezna količina želatine v prahu. Ko je embalaža vakuumsko zaprta, proizvod 12 ur počiva pri temperaturi 5 °C. Temu sledi sterilizacija, pri kateri morajo biti vsi deli proizvoda 10 minut izpostavljeni temperaturi najmanj 121 °C. Po kuhanju se proizvod ohladi ter skladišči na suhem pri temperaturi 0–25 °C in relativni vlažnosti največ 85 %. Rok uporabnosti proizvoda znaša najmanj 3 leta.

4.3 **Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)**

4.3.1 *„Pražská šunka“ s kostjo*

Ime „Pražská šunka“ se uporablja že od 60. let devetnajstega stoletja za enega od najbolj prepoznavnih prehranskih proizvodov, ki izvirajo s Češke, in sicer iz Prage. Iz zgodovinskih virov je mogoče sklepati, da je proizvod „Pražská šunka“ povezan z imenom prvega proizvajalca Františka Zvěřine. Josef Jeřábek, znani praški proizvajalec dimljenih mesnin, je od Františka Zvěřine prevzel proizvodnjo šunke „Pražská šunka“. Ostali proizvajalci te šunke so bili praški proizvajalci dimljenih mesnin Dlouhý, Malý, Cibulka in drugi. „Pražská šunka“ se je po zgledu iz Prage začela proizvajati tudi v drugih večjih mestih. V Brnu jo je proizvajal proizvajalec dimljenih mesnin Jebavý, v Hradcu Králové proizvajalec dimljenih mesnin Hutla, v Pardubicah proizvajalec

dimljenih mesnin Sochor, ob koncu 19. stoletja pa že veliko drugih proizvajalcev dimljenih mesnin. V prenesenem pomenu je „Pražská šunka“, ki jo je proizvedel František Zvěřina, predhodnica vseh praških šunk. Antonín Chmel je leta 1879 ustanovil podjetje in v ulici U Zvonařky v Pragi odprl obrat, v katerem je vzpostavil prvo industrijsko proizvodnjo za proizvod „Pražská šunka“. Čeprav je bil glavni proizvod podjetja „Pražská šunka“, je proizvajal tudi druge dimljene mesnine, ki so kmalu pridobile sloves v Pragi in drugih mestih, zlasti zdraviliških mestih, in sčasoma tudi na širšem območju številnih evropskih držav. Vendar je bila za podjetje tržno najbolj uspešna „Pražská šunka“, ki se je kmalu začela prodajati tudi na čezmorskih trgih. Po drugi svetovni vojni je bilo podjetje nacionalizirano, pri čemer so se z njim postopno združili številni drugi proizvodni obrati v Pragi. V tem obdobju so nastale tudi druge različice proizvoda „Pražská šunka“, in sicer v obliki polkonzervirane ali konzervirane šunke iz mišičnine svinjskega stegna. Leta 1977 so bili obrat U Zvonařky ter vsi njegovi delavci in viri pridruženi novoustanovljenemu kombinatu mesne industrije Masokombinát Praha jih – Písnice. Z novimi tehnologijami soljenja je bilo v proizvodnjo šunke „Pražská šunka“ uvedeno škropljenje s slanico s poznejšim vtiranjem ali brez njega. V obdobju privatizacije po letu 1989 je bil obrat mesne industrije v Písnicah zaprt, vendar se je proizvodnja šunke „Pražská šunka“ s kostjo nadaljevala v številnih drugih proizvodnih obratih v Češki republiki.

Proizvodnja šunke „Pražská šunka“ je prvotno temeljila na izbiri surovin in načinu razsoljevanja. Kot surovine so se uporabila svinjska stegna (šunke) lahkih prašičev, zato lahko proizvod v skladu z danes veljavnim receptom tehta največ 10 kg. Druga značilnost proizvodnega procesa je rezanje svinjskega stegna na praški način, pri čemer se to znanje prenaša iz generacije v generacijo. Že v preteklosti so bila ohlajena svinjska stegna razsoljena s temeljitim vtiranjem nitritne mešanice za razsol, ki je vsebovala majhno količino sladkorja, v površino mesa, zlasti kožo. Dno posode za razsoljevanje je bilo posuto z malo soli, svinjska stegna pa so bila v posodo položena s kožo navzdol. Šunke so bile prelite s prevreto in ohlajeno nitritno slanico, ki je vsebovala malo sladkorja, in nato obtežene. Šunke so se pozneje obrnile, tako da je bil njihov spodnji del zgoraj, zgornji del pa spodaj. Nato so bile ponovno obtežene. Po preverjanju senzorične kakovosti so se več ur namakale v mlačni vodi in nato sušile. Temu je sledila zadnja faza, in sicer postopek odstranjevanja medenične kosti, drgnjenje površine kože in povezovanje bočnika, da bi pri kuhanju ohranil svojo obliko. Šunke so bile obešene predvsem v ogrevani dimnici. Dimljenje je vključevalo dve fazi: prva je bila sušenje nad rahlim ognjem, druga pa odišavljenje in obarvanje z navlaženo žagovino trdega lesa. Šunke so se praviloma dimile med 8 in 12 ur. Nato so se poparile v vreli vodi ter skuhale. Nazadnje so se hladile z namakanjem v hladni vodi.

4.3.2 *„Pražská šunka“ brez kosti*

Pred drugo svetovno vojno so se začele proizvajati tudi drugačne vrste izvirnega proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo. Po eni strani je šlo za pasterizirani proizvod „Pražská šunka“ brez kosti, proizveden iz mišičevja svinjskega stegna. Proizvajala sta ga Antonín Chmel v Pragi v obratu U Zvonařky in Josef Beránek v obratu Beránkové podniky. Tehnologija, ki se je uporabljala za proizvodnjo teh vrst proizvoda „Pražská šunka“, je vključevala razkoščevanje ohlajenih svežih svinjskih stegen, obdelavo posameznih delov stegen, njihovo ločevanje glede na barvo ter mehansko ločevanje surovin s prekinitvami med dodajanjem natrijevega klorida in ustrezne količine natrijevega nitrita in sladkorja, ki so bili delno raztopljeni v določeni količini slanice. Nato sta sledila pasterizacija in hlajenje. Po drugi svetovni vojni se je pasterizirana „Pražská šunka“ predvsem proizvajala v obratih mesne industrije v krajih Brno, Kostelec, Studená, Vamberk in Planá nad Lužnicí. Konec 70. let 20. stoletja se je v teh obratih začela proizvajati „Pražská šunka“ brez kosti z uporabo modela in pakiranjem končnega proizvoda v plastično embalažo, zaradi česar se niso več uporabljale konzerve, predvsem pa je to omogočilo dimljenje proizvoda po pasterizaciji in uporabo okrasnega tankega sloja slanine s kožo ali brez nje. Tako se je ta proizvod s svojimi lastnostmi močno približan izvirnemu proizvodu „Pražská šunka“ s kostjo. Po letu 1989 se je proizvodnja proizvoda „Pražská šunka“ brez kosti razširila v proizvodne obrate po ozemlju celotne Češke republike.

4.3.3 *Konzervirana „Pražská šunka“*

Še ena različica izvornega proizvoda „Pražská šunka“, ki se je začela proizvajati po drugi svetovni vojni, je bila konzervirana „Pražská šunka“. Tudi ta se je proizvajala iz izbranih sestavin, ki so nastale z razkoščevanjem svežih svinjskih stegen, z dodatkom nitratne soli, sladkorja in želatine; da bi se dosegel daljši rok trajanja je bil proizvod steriliziran v ovalnih konzervah s težo enega funta. Za tržno uspešnost konzervirane šunke je bil zelo pomemben delež aspika v končnem proizvodu. Konzervirano šunko so od leta 1973 proizvajali predvsem obrati mesne industrije v Kostelci, Krahulčí in Studené. Po letu 1989 se je proizvodnja teh različic proizvoda „Pražská šunka“ razširila v proizvodne obrate po vsej Češki republiki.