II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2018/506

av den 26 mars 2018

om införande av ett namn i registret över garanterade traditionella specialiteter ("Pražská šunka" [GTS])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artiklarna 15.1 och 52.3 b, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 50.2 b i förordning (EU) nr 1151/2012 har Tjeckiens ansökan om registrering av namnen "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) som garanterad traditionell specialitet (GTS) offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([2]). Namnet "Pražská šunka" avser en skinkprodukt som omfattar följande tre varianter: "Pražská šunka" med ben, benfri "Pražská šunka" och konserverad "Pražská šunka".

(2) En ansökan om registrering av namnet "Pražská šunka" tillsammans med andra språkversioner av detta namn har redan offentliggjorts 2012 ([3]). Österrike, Italien, Tyskland och Slovakien lämnade invändningar. Tjeckien har nått en överenskommelse med alla länder som lämnade invändningar, med undantag för Slovakien. Kommissionen har därefter på nytt offentliggjort produktspecifikationen, som har ändrats betydligt i syfte att delvis ta hänsyn till Slovakiens anspråk och påpekanden.

(3) Den 18 juli 2016 mottog kommissionen ett meddelande om en invändning från Slovakien, den 16 augusti 2016 från Serbien och den 17 augusti 2016 från Österrike.

(4) Den 14 september 2016 mottog kommissionen den motiverade invändningen från Slovakien, den 12 oktober 2016 från Serbien och den 19 oktober 2016 från Österrike.

(5) Invändningen från Österrike kunde inte fortsätta att behandlas. I enlighet med artikel 51.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 kontrollerar kommissionen endast om den motiverade invändningen kan tas upp till prövning om den tagits emot inom två månader från mottagandet av det därmed sammanhängande meddelandet om invändning, vilket inte var fallet för den motiverade invändningen från Österrike.

(6) Efter det att kommissionen granskat de motiverade invändningarna från Serbien och Slovakien och konstaterat att de kunde godtas i enlighet med artikel 51.3 i förordning (EU) nr 1151/2012, uppmanade kommissionen Tjeckien och Slovakien genom en skrivelse av den 8 november 2016, och Tjeckien och Serbien genom en skrivelse av den 2 december 2016, att inleda lämpliga samråd i syfte att nå en överenskommelse.

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

(7) En överenskommelse nåddes mellan Tjeckien och Serbien. De kom överens om att namnet också bör vara skyddat på serbiska, skrivet med såväl kyrilliska som latinska bokstäver, dvs. ”Praška šunka”/”Прашка шунка” (RS), och att Serbien ska beviljas en övergångsperiod på tre år under vilken det skyddade namnet får användas på produkter som inte uppfyller kraven i produktspecifikationen för ”Pražská Šunka”.

(8) Kommissionen anser att innehållet i denna överenskommelse inte strider mot förordning (EU) nr 1151/2012 och inte heller mot EU-lagstiftningen. Artikel 15.1 i förordning (EU) nr 1151/2012 tillåter kommissionen att ge berörda parter rätt att under en övergångsperiod på tre år eller längre använda skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar som innebär en överträdelse av artikel 13.1 i den förordningen, vilket på motsvarande sätt även får tillämpas för garanterade traditionella specialiteter ([1]). Denna förordning gäller emellertid endast inom EU:s territorium, och därför får en dylik övergångsperiod endast gälla sådana produkter som importeras till EU från Serbien och saluförs i EU med det skyddade namnet, även om de inte uppfyller kraven i produktspecifikationen. Dessa produkter bör dock inte saluföras i EU åtföljda av termen ”garanterad traditionell specialitet” eller förkortningen ”GTS”, och inte heller den EU-relaterade logotypen. Efter tillägget av den serbiska versionen till de registrerade namnen bör den konsoliderade versionen av produktspecifikationen offentliggöras för kännedom.

(9) Däremot uppnåddes ingen överenskommelse mellan Tjeckien och Slovakien inom den givna tidsfristen. Därför bör kommissionen fatta beslut om registrering med hänsyn till resultaten av dessa lämpliga samråd i enlighet med det förfarande som avses i artikel 52.3 b i förordning (EU) nr 1151/2012.

(10) De viktigaste argumenten som Slovakien anger i sina motiverade invändningar och de samråd som genomförts med Tjeckien kan sammanfattas på följande sätt:

(11) Som ett första skäl till invändningen anför Slovakien att registreringen av namnet är oförenlig med bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012. Slovakien hävdar att den produktionsmetod som ingår i produktspecifikationen för den benfria ”Pražská šunka” inte är ”traditionell”, eftersom den tillämpats endast sedan 1993 (efter det att Tjeckoslovakien delades upp i Tjeckien och Slovakien) och att det inte ännu har gått 30 år sedan dess. Före 1993 framställdes ”Pražská šunka” enligt statliga tjeckoslovakiska standarder (ČSN), där det fastställdes gemensamma regler för framställning, leverans, paketering, transport och lagring, samt för provning av köttprodukternas förenlighet med standarderna i Tjeckoslovakien; dessa standarder tillämpades inom hela Tjeckoslovakiens territorium och tillät inte den framställningsmetod som ingår i produktspecifikationen för den benfria skinkan ”Pražská šunka” GTS. I artikel 18 i förordning (EU) nr 1151/2012 är kravet för att ett namn ska kunna registreras som garanterad traditionell specialitet antingen att produktionsmetoden ska överensstämma med traditionell praxis eller att råvarorna och ingredienserna ska vara sådana som används traditionellt, medan begreppet ”traditionell” enligt definitionen i artikel 3.3 i denna förordning innebär påvisad förekomst i minst 30 år. Mot bakgrund av ovanstående får produktionsmetoden för den benfria skinkan ”Pražská šunka” GTS inte motsvara den traditionella praxis som avses i artikel 18 i förordning (EU) nr 1151/2012.

(12) Slovakien hävdar också att kravet på ”särskilda egenskaper” enligt definitionen i artikel 3.5 i förordning (EU) nr 1151/2012 inte har uppfyllts.

(13) Slovakien hävdar att det andra skälet till invändningen är att produktnamnet ”Pražská šunka” ska betraktas som en generisk term, dvs. det har blivit den allmänna benämningen på produkten i EU. Detta framgår av alla invändningar mot registreringen av namnet, och det faktum att samma namn används för att saluföra samma eller liknande produkter i många olika länder visar att det är ett generiskt namn.

(14) Det tredje skälet till Slovakiens invändning är att namnet som föreslås för registrering är lagligt, erkänt och ekonomiskt betydelsefullt för liknande jordbruksprodukter eller livsmedel i Slovakien. De slovakiska konsumenterna känner till och köper ”Pražská šunka” som en tillredd produkt i polyamidförpackningar. Konsumenterna i Slovakien känner inte till ”Pražská šunka” i benfri version, enligt vad som beskrivs i förslaget. Enligt uppgifter från enskilda tillverkare i Slovakien framställs för närvarande åtminstone 1 208 ton ”Pražská šunka” per år. För slovakiska producenter skulle en anpassning eller namnändring av produkten leda till avsevärda intäktsförluster, främst eftersom detta medför en kraftig prisökning på mellan 45 % och 92 % beroende på typ- och kvalitetskategori. I produktspecifikationen för ”Pražská šunka” GTS fastställs faktiskt för alla tre versionerna att köttet ska ha en ren halt av muskelprotein på minst 16 viktprocent, medan den procentsatsen får

([1]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2016/304 av den 2 mars 2016 om införande av ett namn i registret över garanterade traditionella specialiteter (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno [GTS]) (EUT L 58, 4.3.2016, s. 28).

vara lägre i Slovakien. Enligt slovakisk lagstiftning får ”Pražská šunka” saluföras under tre olika kategorier av skinka, baserat på olika procentsatser av rent muskelprotein uttryckt i viktprocent: specialskinka (16 %), delikatesskinka (13 %) och vanlig skinka (10 %). Därför skulle delikatesskinkan och den vanliga skinkan inte längre kunna saluföras i Slovakien med det registrerade namnet. Förutom prisökningen bör kostnaderna för inköp av formerna som används för framställning av benfri ”Pražská šunka” också räknas in bland de intäktsförlusterna, eftersom denna teknik inte används vid framställning av ”Pražská šunka” i Slovakien (i stället används polyamidförpackningar). Ett sådant inköp skulle medföra kostnader på 70 euro per enhet för skinkor som väger cirka 5 kg, vilket innebär en kostnad på 14 000 euro för att framställa 1 ton av den färdiga produkten. Om ”Pražská šunka” skulle formas med hjälp av en film, jämfört med att skinkan framställs i polyamidförpackningar, skulle detta på motsvarande sätt också leda till ökade kostnader för inköp av filmen och för manuellt arbete, vilket innebär en total kostnad på minst 50 euro/ton för den färdiga produkten.

(15) Dessutom innehar tre slovakiska producenter varumärken för ”Pražská šunka” och dessa varumärkens användning skulle äventyras.

(16) Om kommissionen beslutar att namnet ska registreras trots inlämnade invändningar, föreslog Slovakien utöver ovanstående resonemang att artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 skulle kunna beaktas, dvs. att det fastställs att namnet ”Pražská šunka” ska åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Tjeckien”. I andra hand skulle samma namn kunna ändras till ”Traditionell Pražská šunka”.

(17) Kommissionen har bedömt de argument som framförts i de motiverade invändningarna från Slovakien mot bakgrund av bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012 och med beaktande av resultaten av de lämpliga samråd som genomfördes mellan sökanden och länderna som lämnat invändningar och har därefter dragit slutsatsen att namnet ”Pražská šunka” ska registreras.

(18) Med hänvisning till det första skälet till invändningen har Tjeckien klargjort att ”Pražská šunka” inte heller före 1993 omfattades av statliga tjeckoslovakiska standarder (ČSN). I den del av Tjeckoslovakien som i dag motsvarar Tjeckien framställdes ”Pražská šunka” i enlighet med den ”tekniska och ekonomiska standarden” som fastställdes av den tjeckiska sektionen av ”Masný průmysl” (som hade ansvar för köttsektorn). I slutet av 1970-talet framställdes benfri ”Pražská šunka” i form av (pastöriserade) halvkonserver i flera anläggningar i Tjeckoslovakien inom territoriet för det nuvarande Tjeckien, i huvudsak enligt de principer som återfinns i produktspecifikationen för benfri ”Pražská šunka” GTS, nämligen pastörisering, användning av formar så att köttet får sin ovala form, rökning, och tillägg av ett dekorativt skikt med grisfett eller grisfett och skinn.

(19) Dessutom har samma produkt, dvs. en halvkonserverad benfri ”Pražská šunka”, framställts i flera decennier i andra länder, såsom Österrike och Tyskland. Mot bakgrund av ovanstående kan slutsatsen dras att benfri ”Pražská šunka” och dess produktionsmetod överensstämmer med gällande traditionell praxis sedan över 30 år tillbaka.

(20) Det finns inget krav på att en produkt ska ha en specifik karaktär för att dess namn ska kunna registreras som garanterad traditionell specialitet. Artikel 19.1 b hänvisar till ”särskilda egenskaper” som en del av beskrivningen, och produktens särskilda egenskaper har beskrivits tillräckligt väl för alla tre produktversioner som omfattas av produktspecifikationen.

(21) Med hänvisning till det andra skälet till invändningarna finns det ingen anledning att dra slutsatsen att termen har blivit generisk. Slovakien lämnade inte några motiveringar som leder till en sådan slutsats. Det faktum att en sådan produkt framställs i flera länder i Europa kan inte i sig anses utgöra en grund för att fastställa att ett sådant namn är generiskt. Att namnet är generiskt är under alla omständigheter inte i sig ett skäl till att lämna invändningar mot garanterade traditionella specialiteter. Garanterade traditionella specialiteter kan framställas lagligen var som helst, under förutsättning att villkoren i produktspecifikationen uppfylls.

(22) I det tredje skälet till invändningen hävdar Slovakien att användningen av namnet är lagligt, erkänt och ekonomiskt betydelsefullt för liknande jordbruksprodukter eller livsmedel i Slovakien. Kommissionen är medveten om dessa omständigheter. Kommissionen anser dock för det första att skälet till att den produkt som framställs i Slovakien inte får omfattas av produktspecifikationen för ”Pražská šunka” GTS huvudsakligen är att Slovakien har ändrat på receptet och utformningen av produkten efter det att både Tjeckien och Slovakien blev självständiga, dvs. efter den 1 januari 1993. Slovakiska myndigheter rapporterade att dekretet för att skapa de tre kategorierna, dvs. 1) specialskinka, 2) delikatesskinka och 3) vanlig skinka (baserat på en minsta rena halt av muskelprotein på 16 viktprocent, 13 viktprocent respektive 10 viktprocent) antogs av det slovakiska jordbruksministeriet och det slovakiska hälsoministeriet den 18 augusti 2005. Före detta datum var den minsta rena halten av muskelprotein 18 viktprocent. 100 % av den ”Pražská šunka” som producerades i Slovakien med den minsta rena halten av muskelprotein på 18 viktprocent skulle ha uppfyllt villkoren för ”Pražská šunka” GTS. De slovakiska myndigheterna har dessutom rapporterat att produktens utseende samtidigt också förändrats i och

med att formningen och värmebehandlingen slopades och ersattes helt av metoden där produkten stoppas i polyamidförpackningar. Även om Slovakien menar att framställningen av ”Pražská šunka” utvecklades också i Tjeckien efter det att landet blivit självständigt, framgår det tydligt att produktionsmetoden har genomgått stora och betydande förändringar i Slovakien. Jämfört med den ursprungliga produktspecifikationen som offentliggjordes 2010 har Tjeckien för det andra blivit betydligt mindre strikt i fråga om kraven i produktspecifikationen, i syfte att inbegripa så många produktionsmetoder som möjligt och därigenom registrera en garanterad traditionell specialitet som är allmänt utbredd och gemensam. Alla de godkända aktörerna i de två invändningsförfarandena nådde faktiskt en överenskommelse, med undantag för Slovakien. För det tredje verkar det som om beräkningen av kostnaderna för att anpassa produktionen till produktspecifikationerna för ”Pražská šunka” GTS inte tar hänsyn till det faktum att metallformarna kan återanvändas under en längre period. För det fjärde är i synnerhet användningen av formar inte obligatorisk, eftersom det finns andra tillgängliga alternativ. Plastfilm får användas. 50 euro per ton färdig produkt för inköp av film och manuellt arbete förefaller dessutom inte som en orimlig kostnad att betala.

(23) I enlighet med artikel 43 i förordning (EU) nr 1151/2012 och i överensstämmelse med de bestämmelser som gäller för skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar bör det dessutom anses att varumärken som i god tro registrerats eller för vilka en ansökan inlämnats i god tro inom unionens territorium, eller som etablerats genom användning, om denna möjlighet föreskrivs i den berörda lagstiftningen, före den dag då ansökan om skydd har lämnats in till kommissionen, ska ha rätt att fortsätta att användas och förnyas för produkten i fråga, trots att namnet har registrerats. Varumärken för vilka en ansökan inlämnats i god tro, eller som i god tro registrerats, eller som etablerats genom användning, om denna möjlighet föreskrivs i unionen eller i slovakisk lagstiftning, före den dag då ansökan om registrering av namnet ”Pražská šunka” som garanterad traditionell specialitet lämnades in till kommissionen, påverkas inte av denna registrering.

(24) De omständigheter som Slovakien har motsatt sig på grund av den lagliga, erkända och ekonomiskt betydelsefulla användningen av namnet på Slovakiens territorium, även vad gäller användning i varumärken, är mot bakgrund av det ovanstående inte en tillräcklig motivering för ett avslag på Tjeckiens ansökan om registrering. När det gäller de övriga förslagen som framförts av Slovakien, anser kommissionen mot bakgrund av de skäl som anges ovan att det inte är lämpligt att föreskriva att det registrerade namnet ”Pražská šunka” GTS ska åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Tjeckien” i syfte att tillåta att den slovakiska ”Pražská šunka” ska få saluföras i enlighet med traditionen i Slovakien utan att behöva uppfylla kraven i produktspecifikationen för ”Pražská šunka” GTS. Faktum är att Slovakien inte har kunnat påvisa att det finns en alternativ ”slovakisk tradition” för framställning av produkten som kallas ”Pražská šunka”. Efter att två invändningsförfaranden dessutom genomförts, kommer produktspecifikationen som det registrerade namnet hänvisar till inte längre att beskriva en viss ”tjeckisk tradition”, utan i stället främst en tradition som är gemensam för flera EU-medlemsstater och tredjeländer.

(25) Förslaget att ändra namnet till ”Traditionell Pražská šunka” skulle innebära att förfarandet startas om från början, vilket är oproportionerligt med tanke på de berättigade förväntningarna.

(26) Kommissionen anser hur som helst att skyddet av garanterade traditionella specialiteter bör anpassas med hänsyn till intressena hos producenter och aktörer som lagligen använt dessa namn hittills. På grundval av artikel 15.1 i förordning (EU) nr 1151/2012, som ska tillämpas på motsvarande sätt även för garanterade traditionella specialiteter, bör man få rätt att under en övergångsperiod på fem år använda namnet ”Pražská šunka” utan att behöva följa produktspecifikationen, och dessutom bör man efter det att femårsperioden har löpt ut få tillstånd att fortsätta med att släppa ut sådana produkter på marknaden som inte uppfyller kraven i produktspecifikationen fram till dess att lagren har tömts, i syfte att möjliggöra en gradvis anpassning till produktspecifikationen. Dessa produkter bör dock inte saluföras åtföljda av beteckningen ”garanterad traditionell specialitet”, och inte heller förkortningen ”GTS” eller EU-logotypen.

(27) Mot bakgrund av ovanstående bör namnen ”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) tas upp i ”registret över garanterade traditionella specialiteter”.

(28) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från kommittén för kvalitetspolitik för jordbruksprodukter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnen ”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) och ”Прашка шунка” (RS) ska registreras som garanterade traditionella specialiteter.

Namnen i första stycket avser en produkt i klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.) i bilaga XI till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ([1]).

Artikel 2

Den konsoliderade produktspecifikationen återfinns i bilagan till denna förordning.

Artikel 3

De registrerade namnen får användas för att beteckna produkter som saluförs på EU:s territorium och som inte uppfyller kraven i produktspecifikationen för ”Pražská šunka” GTS under en period på fem år från dagen för ikraftträdandet av denna förordning. Om namnen används med avseende på produkter som inte uppfyller kraven i produktspecifikationen, får dessa namn inte åtföljas av beteckningarna ”garanterad traditionell specialitet”, ”GTS” eller EU-logotypen.

Efter utgången av femårsperioden ska produkter som bär det registrerade namnet och som producerats före utgången av denna tidsperiod och som inte överensstämmer med den produktspecifikation som avses i artikel 2 få saluföras fram till dess att de lager har tömts som finns på EU:s territorium den dag då femårsperioden löper ut.

Artikel 4

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 26 mars 2018.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

([1]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

BILAGA

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”PRAŽSKÁ ŠUNKA”

EU-nr: CZ-TSG-0007-0061–21.10.2010

TJECKIEN

1. NAMN SOM SKA REGISTRERAS

”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) och ”Прашка шунка” (RS).

2. PRODUKTTYP

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3. SKÄL TILL REGISTRERINGEN

3.1 **Det rör sig om en produkt som**

☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

☐ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

Den traditionella köttprodukten ”Pražská šunka” är avsedd för direkt konsumtion och har länge producerats i följande varianter:

— ”Pražská šunka” med ben.

— Benfri ”Pražská šunka”.

— Konserverad ”Pražská šunka”.

3.2 **Ange om namnet**

☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

☐ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Det traditionella namnet ”Pražská šunka” uttrycker inte produktens särart eller knyter produktens särart till ursprunget eller jordbruksursprung, men det är specifikt i sig eftersom det internationellt förknippas med en känd köttprodukt med karaktäristisk form och smak.

4. BESKRIVNING

4.1 **Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)**

4.1.1 *”Pražská šunka” med ben*

”Pražská šunka” med ben skiljer sig från andra skinkor med ben framför allt i fråga om hur den huvudsakliga råvaran väljs ut och behandlas. Ett annat utmärkande drag hos ”Pražská šunka” med ben är förhållandet grislår (skinka) och saltlake under produktionen, vilket gör det möjligt att uppnå en halt av ren muskelprotein i slutprodukten som motsvarar den högsta kvalitetsklassen för skinka. Produktionsprocessen omfattar också kokning och rökning, vilket också skiljer ”Pražská šunka” med ben från många traditionella, torkade skinkor med ben.

Fysiska egenskaper:

— Produkten får inte väga över 10 kg.

— Den ursprungliga formen på grislåret som har skurits till enligt Prag-stil bibehålls. (Prag-stil innebär att slaksida och korsben med svans och bäckenben tas bort från hela låret, vilket omfattar lägg men inte fot; den feta delen rundas av från njursteksidan.)

Kemiska egenskaper (parametrarna fastställs genom prover som analyseras efter det att benen tagits bort från produkten).

— Halt av ren muskelprotein (exklusive bindvävsproteiner och vegetabiliska proteiner): minst 16 viktprocent. Produktens yta som består av fett och skinn är inte homogeniserad i det prov som analyseras.

— Salthalt: max. 3 viktprocent.

— Fetthalt: max. 15 viktprocent. Produktens yta homogeniseras i det prov som analyseras.

Organoleptiska egenskaper:

— Yttre utseende och färg: Skinnsidan är gyllengul. Andra delar av ytan är utan skinn och täcks av ett ljusare fettskikt, som varierar i färg från gulaktigt till gyllengult, med skinkans muskelkött som varierar från gyllenbrunt till mörkbrunt.

— Utseende och färg på skäryta: Muskelköttet är köttrosa när det skivats.

— Smak och doft: Tydlig smak och doft av kokt och rökt skinka, lagom saltsmak.

— Konsistens: Fast och kompakt. Produkten är mör att bita i när den skivas tunt.

4.1.2 *Benfri ”Pražská šunka”*

Benfri ”Pražská šunka” skiljer sig från många andra köttprodukter i denna kategori, särskilt i fråga om produktionsmetoden, eftersom det är en skinka av högsta kvalitet som tillverkas av benfritt grislår eller sidor av grislår som röks efter kokningen. Ett annat särdrag är den dekorativa ytan som består av ett tunt lager grisfett eller fett och skinn. Slutproduktens typiska äggliknande eller ovala form är ett annat särdrag.

Fysiska egenskaper:

— Produkten har normalt en äggliknande eller oval form.

— Skinkan är av högsta kvalitet och tillverkas av hela benfria grislår med fettansättning med eller utan skinn, av putsade sidor av grislår och rimmat, skivat grisfett med eller utan skinn eller av putsade sidor av grislår med fettansättning med eller utan skinn.

Kemiska egenskaper:

— Ren halt av muskelprotein, salt- och fetthalt: Se kemiska egenskaper för ”Pražská šunka” med ben.

Organoleptiska egenskaper:

— Yttre utseende och färg: Sidan som täcks med fett och skinn är gyllengul. Om ytan endast täcks med fett utan skinn är ytan ljusare och varierar från gulaktigt till gyllengult.

— Utseende och färg på skäryta, smak och doft, konsistens: Se organoleptiska egenskaper för ”Pražská šunka” med ben.

4.1.3 *Konserverad ”Pražská šunka”*

Konserverad ”Pražská šunka” skiljer sig från många andra köttprodukter i denna kategori, särskilt i fråga om de råvaror som används, eftersom det är en skinka av högsta kvalitet som tillverkas av putsade sidor av grislår som är helt eller grovt putsat. Ett annat av produktens särdrag är det tunna skiktet köttgelé mellan skinkan och förpackningen. Vad som mer skiljer konserverad ”Pražská šunka” från andra konserverade köttsorter är den typiska ovala formen på förpackningen.

Fysiska egenskaper:

— Produkten har typiskt sett en platt, oval form, dess mått är samma som förpackningen som ser till att den färdiga produkten väger runt 454 gram.

— Det förpackade köttet ska utgöra minst 87 procent av råvarans nettovikt.

Kemiska egenskaper:

— Ren halt av muskelprotein (exklusive bindvävsproteiner och vegetabiliska proteiner): minst 16 viktprocent. Produktens gelétäckta yta homogeniseras inte i det prov som analyseras.

— Salthalt: Max. 3 viktprocent.

— Fetthalt: Max. 4 viktprocent. Produktens gelétäckta yta homogeniseras i det prov som analyseras.

— Geléhalt: Max. 36 viktprocent.

Organoleptiska egenskaper:

— Produkten är förpackad hermetiskt och är kommersiellt steril. Mellan förpackningsmaterialet och produkten finns ett mjukt, gyllengult skikt av köttgelé.

— Utseende och färg på skäryta: Skinkan har en köttrosa färg. Enstaka små hål fyllda med köttgelé är tillåtna.

— Smak och doft: Tydlig smak och doft av kokt skinka, lagom saltsmak.

— Konsistens: Fast och kompakt.

4.2 **Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)**

4.2.1 *”Pražská šunka” med ben*

Hela grislår som har skurits till enligt Prag-stil bibehålls. (Prag-stil innebär att slaksida och korsben med svans och bäckenben tas bort från hela låret, vilket omfattar lägg men inte fot; den feta delen rundas av från njurstekssidan.) Saltlake som görs på de ingredienser som förtecknas nedan används för att tillverka ”Pražská šunka” med ben.

Grislår ..... 100,0 kg

Saltlake (max. 20,0 kg):

— Vatten ..... max. 17,0 kg

— Nitrit eller nitratsaltblandning ..... max. 2,6 kg

— Socker ..... 0–1,2 kg

— Stabiliseringsmedel ..... 0–0,5 kg

— Kryddextrakt eller olja ..... 0–0,3 kg

— Antioxidanter ..... 0–0,1 kg

Grislåren sprejas med saltlake med denna sammansättning. De får därefter ligga i saltlake eller så kan saltlaken gnidas in. Därefter kokas saltlåren, vilket har en pastöriserande effekt. Efter kokningen torkas produkterna i en rökkammare och ytröks för att få sin typiska smak, doft och färg för att därefter kylas och förvaras.

Om grislåren inte saltas genom att saltlake injiceras och grislåren därefter får vila eller masseras, kan de kylda låren i stället saltas och bearbetas genom att ytan gnids in noga med en nitratsaltblandning med en liten andel socker. Därefter placeras de med skinnsidan nedåt i konserveringskärl med lite salt. Kokt och kyld nitratsaltblandning med en liten andel socker hälls sedan över dem. Skinkorna pressas ned så att de täcks helt av saltlake. När detta bedöms vara lämpligt med hänsyn till resultaten från de fortlöpande sensoriska kvalitetskontrollerna vänds de sedan så att deras undersida kommer upp och uppsidan ned i konserveringskärlet. Efter noggrann saltning sänks skinkorna ned i ljummet vatten i flera timmar och får sedan torka. Skinkorna torkas först i en rökkammare och ytröks därefter för att få sin karakteristiska smak, doft och färg. Därefter kokas saltlåren, vilket har en pastöriserande effekt, för att sedan kylas och lagras.

Oavsett vilken av dessa båda metoder som används kan det slutliga produktionssteget också avslutas med att ytan ugnssteks och skinnet behandlas med olika dekoreringsmetoder.

4.2.2 *Benfri "Pražská šunka"*

Benfri "Pražská šunka" produceras antingen av hela benfria grislår eller också av enskilda sidor av grislår, beredda enligt punkt 4.1.2, samt saltlake med samma sammansättning och maximala tillåtna halt i förhållande till köttråvaran som den saltlake som används för produktion av "Pražská šunka" med ben.

De benfria grislåren eller sidorna av grislår sprejas med saltlake med den föreskrivna sammansättningen och/eller kan gnidas in med saltlake. Om rimmat, skivat grisfett, med eller utan skinn, används för att göra en dekorativ yta på produkten, ska detta gnidas in separat. Sedan råvarorna har saltats och gnidits in placeras de i ovala eller äggliknande formar så att fettet, med eller utan skinn, alltid ger produkten en dekorativ yta. Om rimmat, skivat grisfett, med eller utan skinn, används för att göra en dekorativ yta på produkten, ska formarna täckas med ingnidna skivor av fett och först därefter fyllas med putsade sidor av grislår. Därefter kokas saltlåren i formarna, vilket har en pastöriserande effekt. Efter kokningen tas produkterna ur formarna, röks för att få sin typiska smak, doft och färg för att därefter kylas och paketeras.

Det slutliga produktionssteget kan också avslutas med att ytan ugnssteks och skinnet behandlas med olika dekoreringsmetoder.

Produkter som tillverkas av hela benfria grislår med fettansättning med eller utan skinn, och om det är lämpligt av putsade sidor av grislår med fettansättning med eller utan skinn, kan före kokning formas till föreskriven form med hjälp av film som tas bort från produkten efter kokning. I dessa fall är det inte nödvändigt att använda formar.

4.2.3 *Konserverad "Pražská šunka"*

Putsade sidor av grislår (helt eller grovt putsat), gelatin (i pulverform) och saltlake som görs på de ingredienser som förtecknas nedan används för att tillverka konserverad "Pražská šunka".

Putsade sidor av grislår ..... 100,0 kg

Gelatin i pulverform ..... 4,0 kg

Saltlake (max. 14,3 kg):

— Vatten ..... max. 11,0 kg

— Nitritsaltblandning ..... max. 2,8 kg

— Socker ..... 0–0,5 kg

Här används en platt, oval förpackning gjord av material som passar för sterilisering och garanterar vikten för slutproduktens innehåll (cirka 454 g).

Sidorna av grislår, helt eller grovt putsat, gnids in med saltlake. Efter att muskelköttet har marinerats på detta sätt läggs det i vakuumförpackningar där botten är täckt med lämplig mängd gelatinpulver. Efter att förpackningen har vakuumförslutits läggs produkten att vila i en temperatur på 5 °C i 12 timmar. Produkten steriliseras sedan och då måste minimitemperaturen ligga på 121 °C i 10 minuter i alla delar av produkten. Efter kokningen kyls produkten och förvaras torrt vid en temperatur på 0–25 °C och en relativ fuktighet på upp till 85 procent. Den har en hållbarhet på minst tre år.

4.3 **Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)**

4.3.1 *"Pražská šunka" med ben*

Namnet "Pražská šunka" har använts sedan 1860-talet för ett av de mest välkända livsmedlen i Tjeckien, särskilt i Prag. I historiska källor nämns en produkt som kallas "Pražská šunka" i samband med namnet František Zvěřina, som var den förste att producera den. Josef Jeřábek, en välkänd producent av rökta charkprodukter i Prag, tog över produktionen av "Pražská šunka" efter František Zvěřina. Andra tillverkare av denna produkt är de Pragbaserade producenterna av rökta charkprodukter Dlouhý, Malý, Cibulka med flera. "Pražská šunka" började också produceras i andra städer med Prag som förebild. I Brno gjordes den av producenten av rökta charkprodukter Jebavý, i Hradec Králové av producenten av rökta charkprodukter Hutla och i Pardubice av

producenten av rökta charkprodukter Sochor, och den producerades av många fler charkproducenter i slutet av 1800- talet. Den ”Pražská šunka” som gjordes av Zvěřina var föregångaren till dem alla. Den storskaliga produktionen av ”Pražská šunka” startades av Antonín Chmel, som grundade sitt företag vid U Zvonařky i Prag 1879. Utöver ”Pražská šunka”, som blev hans flaggskeppsprodukt, producerade han också ett brett utbud av rökta charkprodukter som snabbt vann anseende i Prag och andra städer, särskilt kurorter, och slutligen i flera andra europeiska länder. Hans största säljframgång var dock ”Pražská šunka” som snart även började säljas utanför Europa. Efter andra världskriget förstatligades företaget och ett antal andra produktionsanläggningar i Prag anslöts gradvis till det. Det var under denna period som andra varianter av ”Pražská šunka” började tillverkas, i form av halvkonserver eller konserverad skinka från muskelkött av grislår. År 1977 flyttades fabriken på U Zvonařky med alla sina anställda och tillgångar till den nybyggda köttfabriken Masokombinát Praha jih – Písnice. Utvecklingen av nya konserveringsmetoder innebar att sprejning med saltlake, med eller utan ingnidning, började användas vid produktionen av ”Pražská šunka”. Under privatiseringen efter 1989 stängde köttfabriken i Písnice, men produktionen av ”Pražská šunka” med ben fortsatte i många andra produktionsanläggningar runt om i Tjeckien.

Grunden för produktionen av ”Pražská šunka” låg från början i urvalet av råvara och konserveringsmetoden. Den råvara som användes var grislår från små grisar, och det aktuella receptet föreskriver därför en maxvikt på 10 kilo. Ett annat särdrag i tillverkningen som har förts vidare från en generation till nästa är att grislåret styckas enligt ”Prag-metoden”. Kylda grislår konserverades genom att köttets yta, särskilt skinnet, gneds in noga med en nitratsaltblandning med en liten andel socker. Botten på konserveringskärlet var lätt saltat och grislåren placerades med skinnsidan nedåt. Kokt och kyld nitratsaltblandning med en liten andel socker hälldes över skinkorna, som sedan pressades ned med tyngder. Skinkorna vändes så småningom så att undersidan kom upp och uppsidan ned. Skinkorna pressades sedan ned med tyngder igen. Efter en sensorisk kvalitetskontroll sänktes skinkorna ned i flera timmar i ljummet vatten och fick sedan torka. Det följdes av den slutliga behandlingen, nämligen att bäckenbenet togs bort, skinnytan skrapades och skinkan bands upp så att inte formen skulle förstöras vid kokningen. Skinkorna hängdes alltid i ett uppvärmt rökeri. Rökningen bestod av två steg: först torkning över öppen eld, därefter smaksättning och färgsättning med hjälp av fuktat sågspån av lövträ. Skinkorna röks vanligen sakta i 8–12 timmar. Därefter lades de i kokande vatten och koktes. De kyldes sedan genom att sänkas ned i kallt vatten.

4.3.2 *Benfri ”Pražská šunka”*

Under tiden före andra världskriget utvecklades alternativ till den ursprungliga ”Pražská šunka” med ben. Det var först och främst pastöriserad benfri ”Pražská šunka” som tillverkades av muskelkött från grislår. Den producerades av Antonín Chmel vid U Zvonařky i Prag och av Josef Beránek vid Beránkové podniky, som var hans företagsanläggning. Metoden för att tillverka dessa typer av ”Pražská šunka” bestod i urbening av kylda, färska grislår, beredning av enskilda bitar av dem, sortering efter färg och mekanisk styckning allt eftersom av råvaran som sedan tillsattes natriumklorid, erforderlig mängd natriumnitrit och socker, allt delvis upplöst i en viss mängd saltlake. Det följdes av pastörisering och nedkylning. Efter andra världskriget koncentrerades produktionen av pastöriserad ”Pražská šunka” främst till köttfabrikerna i Brno, Kostelec, Studená, Vamberk och Planá nad Lužnicí. I slutet av 1970-talet började dessa anläggningar i allt större utsträckning producera benfri ”Pražská šunka” i formar för att sedan förpacka slutprodukten i plastbehållare. Detta innebar att de inte längre behövde använda konservburkar, men framför allt att produkten kunde rökas efter pastöriseringen och att de kunde lägga till ett tunt dekorativt skikt med grisfett eller grisfett och skinn. Produkten och dess parametrar har därför kommit betydligt närmare den ursprungliga ”Pražská šunka” med ben. Sedan 1989 har benfri ”Pražská šunka” även producerats vid andra anläggningar runt om i Tjeckien.

4.3.3 *Konserverad ”Pražská šunka”*

Konserverad ”Pražská šunka” är en annan variant av den ursprungliga ”Pražská šunka” som började tillverkas efter andra världskrigets slut. Även denna skinka producerades av utvalda råvaror från urbeningen av kylda, färska grislår, med tillsats av nitritsaltblandning, socker och gelatin. För att uppnå längre hållbarhet steriliserades den i en äggformad förpackning med en vikt på 454 g. Säljframgången med den konserverade skinkan berodde till stor del på andelen köttgelé i slutprodukten. Konserverad ”Pražská šunka” har producerats sedan 1973, främst i köttfabrikerna i Kostelec, Krahulčí och Studená. Sedan 1989 har denna variant även producerats vid andra anläggningar runt om i Tjeckien.