

II

(Muut kuin lainsäätämismääräyksessä hyväksyttävät säädökset)

ASETUKSET

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2018/506,

annettu 26 päivänä maaliskuuta 2018,

nimityksen rekisteröimisestä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin ("Pražská šunka" (APT))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 15 artiklan 1 kohdan ja 52 artiklan 3 kohdan b alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla Tšekin hakemus nimien "Празка шунка" (BG), "Jamón de Praga" (ES), "Pražská šunka" (CS), "Prag Skinke" (DA), "Prager Schinken" (DE), "Prahá sink" (ET), "Χοιρομέρι Πράγας" (EL), "Prague Ham" (EN), "Jambon de Prague" (FR), "Praška šunka" (HR), "Prāgas šķīņķis" (LV), "Prahos kumpis" (LT), "Prágai minőségi sonka" (HU), "Peržut 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) ja "Pragskinka" (SV) rekisteröimiseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ⁽²⁾. Nimityksellä "Pražská šunka" tarkoitetaan kinkkua, jolla on seuraavat kolme tarjontamuotoa: luullinen "Pražská šunka", luuton "Pražská šunka" ja säilötty "Pražská šunka".
- (2) Hakemus nimityksen "Pražská šunka" ja sen eri kieliversioiden rekisteröimiseksi julkaistiin jo vuonna 2012 ⁽³⁾. Itävalta, Italia, Saksa ja Slovakia esittivät vastaväitteet. Tšekki pääsi sopimukseen kaikkien muiden vastaväitteiden esittäjien kuin Slovakian kanssa. Komissio julkaisi tämän jälkeen tuote-eritelmän uudelleen. Sitä oli muutettu merkittävästi, jotta voitiin ottaa huomioon osa Slovakian esittämistä vastaväitteistä ja huomautuksista.
- (3) Komissio vastaanotti 18 päivänä heinäkuuta 2016 vastaväiteilmoituksen Slovakiasta, 16 päivänä elokuuta 2016 Serbialta ja 17 päivänä elokuuta 2016 Itävaltalta.
- (4) Komissio vastaanotti 14 päivänä syyskuuta 2016 perustellun vastaväitteen Slovakiasta, 12 päivänä lokakuuta 2016 Serbialta ja 19 päivänä lokakuuta 2016 Itävaltalta.
- (5) Itävallan vastaväitettä ei voitu ottaa tutkittavaksi, sillä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan 2 kohdan mukaisesti komissio tarkastaa perustellun vastaväitteen tutkittavuuden ainoastaan, jos se vastaanottaa perustellun vastaväitteen kahden kuukauden kuluessa siitä, kun asiaan liittyvä vastaväiteilmoitus on saatu. Näin ei käynyt Itävallan tapauksessa.
- (6) Tutkittuaan Serbian ja Slovakian perustellut vastaväitteet ja todettuaan, että ne voidaan ottaa käsiteltäviksi, komissio kehotti asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan 3 kohdan mukaisesti Tšekkiä ja Slovakiaa 8 päivänä marraskuuta 2016 päivätyllä kirjeellä ja Serbiaa 2 päivänä joulukuuta 2016 päivätyllä kirjeellä käymään asianmukaisia neuvotteluja sopimukseen pääsemiseksi.

⁽¹⁾ EYVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL C 180, 19.5.2016, s. 5.

⁽³⁾ EYVL C 283, 19.9.2012, s. 11.

- (7) Tšekin ja Serbian välillä päästiin sopimukseen. Maat sopivat, että nimitys olisi suojattava myös serbiankielisenä niin kyrillisin kuin latinalaisin kirjaimin ("Praška šunka" / "Прашка шунка" (RS)) ja että Serbialle olisi myönnettävä kolmen vuoden siirtymäaikaa suojatun nimen käyttämiseksi tuotteissa, jotka eivät ole "Pražská Šunkan" tuote-eritelmän mukaisia.
- (8) Komissio katsoo, että sopimuksen sisältö on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ja EU:n oikeuden mukainen. Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 15 artiklan 1 kohtaa, jossa annetaan komissiolle mahdollisuus myöntää kolmen vuoden tai useamman vuoden siirtymäkausi suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen käyttämiseksi mainitun asetuksen 13 artiklan 1 kohdan vastaisesti, voidaan soveltaa vastaavasti myös aitoihin perinteisiin tuotteisiin⁽¹⁾. Koska mainittua asetusta kuitenkin sovelletaan vain EU:n alueella, tällainen siirtymäkausi voi koskea ainoastaan Serbiasta EU:hun tuotuja tuotteita, joita pidettäisiin suojatulla nimellä kaupan EU:ssa, vaikka ne eivät olisi tuote-eritelmän mukaisia. Tällaisia tuotteita ei kuitenkaan tulisi saattaa EU:ssa markkinoille varustettuna maininnalla "aito perinteinen tuote", lyhenteellä "APT" tai EU:n asianomaisella tunnuksella. Sen jälkeen kun serbiankielinen toisinto on lisätty rekisteröityjen nimien joukkoon, tuote-eritelmän konsolidoitu toisinto olisi julkaistava tiedoksi.
- (9) Tšekin ja Slovakian välillä ei sitä vastoin päästy määrääjassa sopimukseen. Sen vuoksi komission olisi päätettävä rekisteröinnistä ja otettava huomioon asianmukaiset kuulemiset asetuksen (EU) N:o 1151/2012 52 artiklan 3 kohdan b alakohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.
- (10) Slovakian tärkeimmät perustelut, sellaisina kuin ne esitetään Slovakian perustelluissa vastaväitteissä ja Tšekin kanssa käydyissä kuulemisissa, voidaan tiivistää seuraavasti.
- (11) Ensimmäisenä perusteluna vastaväitteelleen Slovakia väittää, että nimityksen rekisteröinti olisi vastoin asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 esitettyjä edellytyksiä. Slovakia väittää, että luuttoman "Pražská šunkan" tuote-eritelmään sisällytetty tuotantomenetelmä ei ole perinteinen, sillä sitä on käytetty vasta vuodesta 1993 (sen jälkeen kun Tšekkoslovakia jakautui Tšekiksi ja Slovakiaksi) eli alle 30 vuoden ajan. Ennen vuotta 1993 "Pražská šunkan" tuotannossa noudatettiin Tšekkoslovakian valtiollisia normeja (ČSN), joissa vahvistettiin yhteiset säännöt lihavalmistajien tuotannolle, toimitukselle, pakkaamiselle, kuljetukselle, varastoinnille ja testaukselle Tšekkoslovakiassa. Sääntöjä sovellettiin koko Tšekkoslovakian alueella, eikä niissä sallittu tuotantomenetelmää, joka on sisällytetty luuttoman "Pražská šunkan" (APT) tuote-eritelmään. Jotta nimitys voidaan rekisteröidä aitona perinteisenä tuotteena, asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan mukaan joko tuotantomenetelmän on vastattava perinteistä käytäntöä tai raaka-aineiden tai ainesosien on oltava perinteisesti käytettyjä. Mainitun asetuksen 3 artiklan 3 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisesti perinteisellä tarkoitetaan tuotetta, jota on osoitettu käytetyn vähintään 30 vuotta. Edellä esitetyn perusteella luuttoman "Pražská šunkan" tuotantomenetelmä ei voi vastata asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklassa tarkoitettua perinteistä käytäntöä.
- (12) Slovakia myös väittää, ettei vaatimus asetuksen (EU) N:o 1151/2012 3 artiklan 5 alakohdassa määritellystä "erityisominaisuudesta" täyty.
- (13) Toisena perusteena vastaväitteelleen Slovakia väittää, että tuotenimeä "Pražská šunka" on pidettävä yleisnimenä, eli siitä on EU:ssa tullut tuotteen yleinen nimi. Tästä on osoituksena se, että nimityksen rekisteröinnille esitettiin useita vastaväitteitä: se seikka, että samaa nimeä käytetään saman tai samantyyppisen tuotteen pitämiseen kaupan useissa maissa, osoittaa, että kyseessä on yleisnimi.
- (14) Kolmas peruste Slovakian vastaväitteelle on se, että rekisteröitäväksi ehdotettua nimeä käytetään laillisella, tunnustetulla ja taloudellisesti merkittävällä tavalla samankaltaisista maataloustuotteista tai elintarvikkeista Slovakiassa. Slovakiassa kuluttajat tuntevat "Pražská šunkan" ja ostavat sitä polyamidikuoreen pakattuna keitettyinä tuotteina. Slovakiassa kuluttajat eivät tunne ehdotuksessa kuvattua luutonta "Pražská šunkaa". Yksittäisten slovakialaisten tuottajien toimittamien tietojen mukaan nykyisin tuotetaan vuosittain vähintään 1 208 tonnia "Pražská šunkaa". Slovakialaisille tuottajille aiheutuisi tuotteen mukauttamisesta ja uudelleennimeämisestä huomattavat tulonmenetykset. Ennen kaikkea tämä johtuisi siitä, että hinnat nousisivat jyrkästi 45–92 prosenttia riippuen tyypistä ja laatuluokasta. "Pražská šunkan" (APT) tuote-eritelmässä todetaan, että lihasproteiinin nettopitoisuuden on painoprosentteina ilmaistuna oltava kaikissa kolmessa tarjontamuodossa vähintään 16 prosenttia. Slovakiassa tämä prosenttiosuus voi puolestaan olla alhaisempi. Slovakian lainsäädännön

⁽¹⁾ Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2016/304, annettu 2 päivänä maaliskuuta 2016, nimityksen kirjaamisesta aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (APT)) (EUVL L 58, 4.3.2016, s. 28).

nojalla "Pražská šunkaa" voidaan pitää kaupan kolmessa eri luokassa perustuen lihasproteiinin nettopitoisuuden eri vähimmäisprosenttiosuuksiin painoprosentteina ilmaistuna: juhlakinkku (16 prosenttia), laatukinkku (13 prosenttia) ja peruskinkku (10 prosenttia). Laatukinkkua ja peruskinkkua ei sen vuoksi enää voitaisi pitää Slovakiassa kaupan rekisteröidyllä nimellä. Hinnannousun lisäksi tulonmenetyksiä aiheuttaa se, että luuttoman "Pražská šunkan" valmistukseen on hankittava muotteja, sillä Slovakiassa tätä teknologiaa ei käytetä "Pražská šunkan" tuotannossa (sen sijaan käytetään polyamidikuoria). Tällaisesta hankinnasta aiheutuisi 70 euron yksikkökustannus, kun kinkku painaa noin viisi kilogrammaa. Tämä merkitsisi 14 000 euron kustannusta yhdeltä tonnilta valmista tuotetta. Samoin "Pražská šunkan" muotoilu käyttämällä foliota verrattuna siihen, että tuotannossa käytetään polyamidikuoria, aiheuttaisi myös lisäkustannuksia folion hankintana ja manuaalisena työnä kaiken kaikkiaan vähintään 50 euroa tonnilta valmista tuotetta.

- (15) Lisäksi kolmella slovakialaisella tuottajilla on tavaramerkit "Pražská šunkalle", ja niiden käyttö olisi vaarassa.
- (16) Edellä mainittujen perusteluiden lisäksi Slovakia ehdotti, että jos komissio esitetyistä väitteistä huolimatta päättää rekisteröidä nimityksen, asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohta voitaisiin ottaa huomioon säätämällä, että nimitykseen "Pražská šunka" on liitettävä maininta "valmistettu tšekkiläistä perinnettä noudattaen". Vaihtoehtoisesti nimityksenä voisi olla "Perinteinen Pražská šunka".
- (17) Komissio on arvioinut Slovakian perustelluissa vastaväitteissä esitetyt perusteet ja ottanut huomioon asetuksen (EU) N:o 1151/2012 säännökset sekä hakijan ja vastaväitteiden esittäjien välisten kuulemisten tulokset, ja se katsoo, että nimitys "Pražská šunka" olisi rekisteröitävä.
- (18) Vastaväitteen ensimmäisen perusteen osalta Tšekki on täsmentänyt, ettei "Pražská šunkaan" sovellettu edes ennen vuotta 1993 Tšekkoslovakian valtiollisia normeja (ČSN). Siinä osassa Tšekkoslovakiaa, joka muodostaa nykyisen Tšekin tasavallan, "Pražská šunkaa" valmistettiin noudattamalla teknis-taloudellisia normeja, jotka oli laatinut Masný průmysl -yhtymän (lihanjalostusyhtymä) Tšekin jaosto. Useissa Tšekkoslovakian laitoksissa, jotka nykyään sijaitsevat Tšekin alueella, valmistettiin 1970-luvun loppupuolella puolisisäilykkeenä (pastöroitua) luutonta "Pražská šunkaa" olennaisilta osin samalla tavalla kuin kuvataan luuttoman "Pražská šunkan" (APT) tuote-eritelmässä: pastörointi, muotitus ovaalin muodon aikaansaamiseksi, palvas ja viimeistelynä kerros silavaa taikka silavaa ja kamaraa.
- (19) Lisäksi samaa tuotetta eli puolisisäilykkeenä olevaa luutonta "Pražská šunkaa" on valmistettu vuosikymmenien ajan muissa maissa, kuten Itävallassa ja Saksassa. Edellä esitetyn perusteella olisi pääteltävä, että luuton "Pražská šunka" ja sen tuotantomenetelmä vastaavat perinteistä käytäntöä, joka on ollut olemassa jo yli 30 vuoden ajan.
- (20) Tuotteelta ei edellytetä erityisluonnetta, jotta se voidaan rekisteröidä aitona perinteisenä tuotteena. Asetuksen 19 artiklan 1 kohdan b alakohdassa viitataan "erityisluonteeseen" tuotekuvauksen osatekijänä. Tuote-eritelmässä tuotteen erityisluonnetta kuvataan riittävän hyvin kaikkien eritelmään sisällytettyjen kolmen tarjontamuodon osalta.
- (21) Vastaväitteen toisen perusteen osalta ei ole syytä päätellä, että ilmaisusta olisi tullut yleisnimi. Slovakia ei ole esittänyt mitään perusteluja, jotka johtaisivat tällaiseen päätelmään. Sitä seikkaa, että tällaista tuotetta valmistetaan useissa Euroopan maissa, ei voida sinällään pitää perusteena sille, että nimen pääteltäisiin olevan yleisnimi. Yleisnimen luonne ei joka tapauksessa ole sellaisenaan peruste esittää aitoja perinteisiä tuotteita koskevia vastaväitteitä. Aitoja perinteisiä tuotteita voidaan laillisesti tuottaa missä tahansa, kunhan noudatetaan tuote-eritelmää.
- (22) Vastaväitteen kolmantena perusteena Slovakia väittää, että nimeä käytetään laillisella, tunnustetulla ja taloudellisesti merkittävällä tavalla samankaltaisista maataloustuotteista tai elintarvikkeista Slovakiassa. Komissio on tietoinen näistä olosuhteista. Ensinnäkin se kuitenkin katsoo, että Slovakiassa tuotettua tuotetta ei voida sisällyttää "Pražská šunkan" (APT) tuote-eritelmän piiriin olennaisilta osin sen vuoksi, että Slovakia on muuttanut tuotteen reseptiä ja tarjontamuotoa sen jälkeen kun Tšekki ja Slovakia itsenäistyivät eli 1 päivän tammikuuta 1993 jälkeen. Slovakian viranomaisten mukaan Slovakian maatalousministeriö ja Slovakian terveysministeriö hyväksyivät 18 päivänä elokuuta 2005 säädöksen, joka sisältää kolme luokkaa: 1) juhlakinkku, 2) laatukinkku ja 3) peruskinkku (luokittelu perustuu lihasproteiinin nettopitoisuuden vähimmäismäärään painoprosenttina ilmaistuna, ja vastaavat luvut näissä luokissa ovat 16 prosenttia, 13 prosenttia ja 10 prosenttia). Ennen kyseistä päivämäärää lihasproteiinin nettopitoisuuden vähimmäismäärä painoprosentteina ilmaistuna oli 18 prosenttia. Jos 100 prosentissa Slovakiassa tuotetusta "Pražská šunkasta" lihasproteiinin nettopitoisuuden vähimmäismäärä painoprosentteina ilmaistuna olisi 18 prosenttia, olisi voitu käyttää nimitystä "Pražská šunka" (APT). Slovakian viranomaiset ovat myös ilmoittaneet, että tuotteen tarjontamuotoa myös muutettiin niin, että muuttien käytöstä

ja lämpökäsittelystä luovuttiin kokonaan ja sen sijaan tuote täytetään polyamidikuoreen. Vaikka Slovakian mukaan "Pražská šunka" tuotanto kehittyi myös Tšekissä itsenäistymisen jälkeen, käy selvästi ilmi, että juuri Slovakiassa tuotantomenetelmää on olennaisilta osin ja merkittävästi muutettu. Toiseksi, verrattuna vuonna 2010 julkaistuu alkuperäiseen eritelämään Tšekki on merkittävästi lieventänyt tuote-eritelmän vaatimuksia, jotta eritelmä kattaisi mahdollisimman monta tuotantomenetelmää ja näin ollen rekisteröitäisiin laajalti käytetty yhteinen APT. Kaikki kahteen vastaväitemenettelyyn hyväksytyt vastaväitteen esittäjät pääsivät sopimukseen, Slovakiaa lukuun ottamatta. Kolmanneksi vaikuttaa siltä, että tuotannon mukauttamisesta "Pražská šunka" (APT) tuote-eritelmän vaatimuksiin aiheutuvia kustannuksia laskettaessa ei ole otettu huomioon, että metallisia muotteja voidaan käyttää yhä uudelleen pitkän ajan kuluessa. Neljänneksi on erityisesti todettava, ettei muottien käyttö ole pakollista, sillä olemassa on erilaisia vaihtoehtoja. Voidaan esimerkiksi käyttää muovifoliota. Ei myöskään vaikuta kohtuuttomalta, että folion hankinnasta ja manuaalisesta työstä aiheutuu kustannuksia 50 euroa tonnilta valmista tuotetta.

- (23) Lisäksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 43 artiklan nojalla ja vastaavasti niiden säännösten kanssa, joita sovelletaan suojattuihin alkuperänimityksiin ja suojattuihin maantieteellisiin merkintöihin, olisi katsottava, että tavaramerkkien, joita koskeva rekisteröintihakemus on tehty tai jotka on rekisteröity tai joita koskeva oikeus on saatu asiaa koskevan lainsäädännön mukaisesti unionin alueella hyvässä uskossa tapahtuneella käytöllä ennen päivää, jona suojelua koskeva hakemus jätettiin komissiolle, käyttö voi jatkua ja näiden tuotteiden tavaramerkit voidaan uusia nimityksen rekisteröinnistä huolimatta. Nimityksen rekisteröinti ei vaikuta tavaramerkkeihin, joita koskeva rekisteröintihakemus on tehty tai jotka on rekisteröity tai joita koskeva oikeus on saatu unionin tai Slovakian lainsäädännön mukaisesti hyvässä uskossa tapahtuneella käytöllä ennen päivää, jona nimityksen "Pražská šunka" rekisteröintiä aitona perinteisenä tuotteena koskeva hakemus esitettiin komissiolle.
- (24) Slovakian vastaväitteessään esille tuomat olosuhteet, jotka liittyvät nimen käyttöön laillisella, tunnustetulla ja taloudellisesti merkittävällä tavalla Slovakian alueella, myös tuotemerkeissä, eivät edellä esitetyn perusteella riitä Tšekin rekisteröintihakemuksen hylkäämisperusteeksi. Muiden Slovakian tekemien ehdotusten osalta komissio katsoo edellä esitettyjen syiden perusteella, ettei ole aiheellista säätää, että rekisteröityyn nimitykseen "Pražská šunka" (APT) olisi liitettävä maininta "valmistettu tšekkiläistä perinnettä noudattaen", jotta slovakialaista "Pražská šunkaa" voitaisiin pitää kaupan perinteisenä slovakialaisena tuotteena ilman, että se noudattaa "Pražská šunka" (APT) tuote-eritelmää. Slovakia ei ole itse asiassa osoittanut, että Pražská šunka -nimisen tuotteen tuotannossa olisi olemassa vaihtoehtoinen slovakialainen perinne. Kahden vastaväitemenettelyn järjestämisen jälkeen rekisteröidyn nimityksen tuote-eritelmässä ei enää mainita erityistä "tšekkiläistä perinnettä" vaan todetaan, että perinnettä noudatetaan useammassa EU:n jäsenvaltiossa ja kolmannessa maassa.
- (25) Ehdotus siitä, että nimitys muutettaisiin muotoon "Perinteinen Pražská šunka", merkitsisi menettelyn käynnistämistä uudelleen alusta lähtien, mikä olisi kohtuutonta ottaen huomioon asiaan liittyvät oikeutetut odotukset.
- (26) Aitojen perinteisten tuotteiden suojaa olisi joka tapauksessa mukautettava, kun otetaan huomioon nimiä tähän saakka laillisesti käyttäneiden tuottajien ja toimijoiden etu. Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 15 artiklan 1 kohtaa voidaan soveltaa vastaavasti myös aitoihin perinteisiin tuotteisiin. Kyseisen kohdan perusteella olisi myönnettävä viisivuotinen siirtymäkausi, jonka aikana voidaan käyttää nimeä "Pražská šunka" noudattamatta tuote-eritelmää. Tähän olisi yhdistettävä lupa jatkaa viiden vuoden määräajan jälkeen sellaisten tuotteiden saattamista markkinoille, jotka eivät ole tuote-eritelmän mukaisia, kunnes varastot ovat loppuneet, jotta tuote-eritelmään voidaan mukautua vähitellen. Tällaisia tuotteita ei kuitenkaan tulisi saattaa markkinoille varustettuna maininnalla "aito perinteinen tuote", lyhenteellä "APT" tai EU:n tunnuksella.
- (27) Edellä esitetyn perusteella nimet "Празка 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), "Peržut ta' Praga" (MT), "Praagse Ham" (NL), "Szynka Praska" (PL), "Fiambre de Praga" (PT), "Jambon de Praga" (RO), "Prahalainen kinkku" (FI), "Pragskinka" (SV) ja "Празка шунка" (RS) olisi kirjattava aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin.
- (28) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat maataloustuotteiden laatukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään nimet "Празка 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) ja "Празка шунка" (RS) aitona perinteisenä tuotteena.

Ensimmäisessä kohdassa mainitut nimet viittaavat komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 ⁽¹⁾ liitteessä XI mainitun luokan 1.2 "Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)" tuotteeseen.

2 artikla

Tuote-eritelmän yhteenveto esitetään tämän asetuksen liitteessä.

3 artikla

Rekisteröityjä nimiä voidaan viiden vuoden ajan tämän asetuksen voimaantulosta käyttää EU:n alueella kaupan pidetyissä tuotteissa, jotka eivät ole "Pražská šunkan" (APT) tuote-eritelmän mukaisia. Kun nimillä viitataan tuotteisiin, jotka eivät ole tuote-eritelmän mukaisia, niihin ei saa liittää ilmaisua "aito perinteinen tuote", lyhennettä "APT" eikä EU:n tunnusta.

Viiden vuoden määräajan päätyttyä tuotteita, joilla on rekisteröity nimi ja jotka on tuotettu ennen kyseisen määräajan päättymistä mutta jotka eivät ole 2 artiklassa tarkoitetun tuote-eritelmän mukaisia, saa pitää kaupan, kunnes EU:n alueella sinä päivänä, kun viiden vuoden määräaika päättyy, olevat varastot on käytetty loppuun.

4 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 26 päivänä maaliskuuta 2018.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuja järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

LIITE

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

"PRAŽSKÁ ŠUNKA"

EU-nro: CZ-TSG-0007-0061–21.10.2010

TŠEKKI

1. REKISTERÖITÄVÄ NIMI / REKISTERÖITÄVÄT NIMET

"Празка 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 šķīņķis" (LV), "Prahos kumpis" (LT), "Prágai minőségi sonka" (HU), "Perzút 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. TUOTELAJI

Luokka 1.2. Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3. REKISTERÖINNIN PERUSTEET

3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen

☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

"Pražská šunka" on sellaisenaan kulutettavaksi tarkoitettu perinteinen lihatuote, jota on jo pitkät ajat valmistettu seuraavissa tarjontamuodoissa:

- luullinen "Pražská šunka";
- luuton "Pražská šunka";
- säilötty "Pražská šunka".

3.2 Nimi

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Perinteinen nimi "Pražská šunka" ei ilmaise tuotteen erityisluonnetta eikä liitä tuotteen erityisluonnetta sen lähtöisyyteen tai maatalousalkuperään. Nimi on itsessään erityinen, sillä se yhdistetään maailmanlaajuisesti tunnettuun, erityisen muotoiseen ja makaiseen lihatuotteeseen.

4. KUVAAUS

4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

4.1.1 Luullinen "Pražská šunka"

Luullinen "Pražská šunka" eroaa muista luullisista kinkuista erityisesti sen suhteen, miten perusraaka-aine valitaan ja käsitellään. Toinen luullisen "Pražská šunkan" ominaispiirre on sianreiden ja suolaliemen suhde tuotannon aikana. Sen ansiosta valmiiseen tuotteeseen saadaan lihasproteiinin nettopitoisuus, joka vastaa kinkkujen korkeinta laatuluokkaa. Tuotantoprosessin aikana tuote kypsennetään, minkä jälkeen se palvataan. Tämä erottaa luullisen "Pražská šunkan" monista perinteisistä kuivatuista luullisista kinkuista.

Fysikaaliset ominaisuudet:

- Tuotteen kokonaispaino enintään 10 kg.
- Sianreiden alkuperäinen muoto on säilytetty ja se on leikattu prahalaiseen tyyliin (kokonaiseen luulliseen kinkkuun jätetään potka ja siitä poistetaan kylki, ristiluu, saparo, suoliluu ja sorkka, rasvainen osa pyöristetään selän puolelta).

Kemialliset ominaisuudet (parametrit määritetään luiden poistamisen jälkeen analysoitavista näytteistä):

- Lihasproteiinin nettopitoisuus (ei sisällä sidekudos- eikä kasviproteiineja): vähintään 16 prosenttia painosta. Silavasta ja kamarasta muodostuvaa pintaa ei oteta mukaan analysoitavaan näytteeseen.
- Suolapitoisuus: enintään 3 prosenttia painosta.
- Rasvapitoisuus: enintään 15 prosenttia painosta. Tuotteen pinta otetaan mukaan analysoitavaan näytteeseen.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

- Ulkonäkö ja väri: Kamarapinta on kullankeltainen. Kamarattomalla pinnalla vaaleampi rasvakerros vaihtelee väriltään kellertävästä kullanväriseen ja liha pinnaltaan kullanruskeasta tummanruskeaan.
- Leikkauspinnan ulkonäkö ja väri: Liha on siivutettuna väriltään lihaisan vaaleanpunaista.
- Maku ja tuoksu: Kypsennetyn ja palvutun lihan maku ja tuoksu, sopivan suolainen.
- Koostumus: Napakka ja tiivis. Ohueksi siivutettuna tuote on mureaa.

4.1.2 Luuton "Pražská šunka"

Luuton "Pražská šunka" eroaa muista tämän luokan lihatuotteista tuotantomenetelmänsä suhteen: se on korkeimman laatuluokan kinkku, joka valmistetaan kypsentämisen jälkeen palvutusta luuttomasta sianreidestä tai reisipaloista. Toinen ominaispiirre on ohuen silavakerroksen tai silavan ja kamaran muodostama pintakoristelu. Myös valmiin tuotteen tyypillinen munan tai ovaalin muoto on tunnusomainen piirre.

Fysikaaliset ominaisuudet:

- Tuote on tyypillisesti munan tai ovaalin muotoinen.
- Kinkku kuuluu korkeimpaan laatuluokkaan: se valmistetaan kokonaisesta luuttomasta sianreidestä, jossa voi silavakerroksen lisäksi olla myös kamara, tai pareeratusta reisipaloista ja suolatuista silavaviipaleista kamaran kera tai ilman tai reisipaloista, joissa on silava kamaran kera tai ilman.

Kemialliset ominaisuudet:

- Lihasproteiinin nettopitoisuus; suola- ja rasvapitoisuus: ks. luullisen "Pražská šunkan" kemialliset ominaisuudet.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

- Ulkonäkö ja väri: Silavan ja kamaran peittävä pinta on kullankeltainen. Jos pinnalla on pelkkä silavakerros ilman kamaraa, väri on vaaleampi vaihdellen kellertävästä kullanväriseen.
- Leikkauspinnan ulkonäkö ja väri; maku ja tuoksu; koostumus: ks. luullisen "Pražská šunkan" aistinvaraiset ominaisuudet.

4.1.3 Säilötty "Pražská šunka"

Säilötty "Pražská šunka" eroaa muista tämän luokan lihatuotteista raaka-aineidensa suhteen: se on korkeimman laatuluokan kinkku, joka valmistetaan joko kokonaisista tai karkeasti jauhetuista pareeratusta reisipaloista. Toinen ominaispiirre on kinkun ja pakkauksen välissä oleva ohut hyytelökerros. Parhaiten tuote eroaa muista säilykelihoista ovaalin muotoisen pakkauksensa ansiosta.

Fysikaaliset ominaisuudet:

- Tuote on tyypillisesti litteän ovaalin muotoinen. Sen mitat vastaavat pakkauksen mittoja, joilla lopputuotteen painoksi varmistetaan noin 0,454 kg.
- Raaka-aineen painosta on pakattaessa vähintään 87 prosenttia lihaa.

Kemialliset ominaisuudet:

- Lihasproteiinin nettopitoisuus (ei sisällä sidekudos- eikä kasviproteiineja): vähintään 16 prosenttia painosta. Tuotteen hyytelömäistä pintakerrosta ei oteta mukaan analysoitavaan näytteeseen.
- Suolapitoisuus: enintään 3 prosenttia painosta.
- Rasvapitoisuus: enintään 4 prosenttia painosta. Tuotteen hyytelömainen pintakerros otetaan mukaan analysoitavaan näytteeseen.
- Hyytelöpitoisuus: enintään 36 prosenttia painosta.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

- Tuote on suljettu ilmatiiviisti suljettuun pakkaukseen, jossa sen kaupallinen steriiliys säilyy. Pakkauksen ja tuotteen välissä on sileä kullankeltainen hyytelökerros.
- Leikkauspinnan ulkonäkö ja väri: Liha on siivutettuna väriltään lihaisan vaaleanpunaista. Pienet yksittäiset hyytelön täyttämät kolot sallitaan.
- Maku ja tuoksu: Palvaamalla kypsennetyn lihan maku ja tuoksu, sopivan suolainen.
- Koostumus: Napakka ja tiivis.

4.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

4.2.1 Luullinen "Pražská šunka"

Luullisen "Pražská šunkan" valmistuksessa sianreiden alkuperäinen muoto on säilytetty ja se on leikattu prahalaiseen tyyliin (kokonaiseen luulliseen kinkkuun jätetään potka ja siitä poistetaan kylki, ristiluu, saparo, suoliluu ja sorkka, rasvainen osa pyöristetään selän puolelta). Valmistuksessa käytetään jäljempänä luetelluista aineksista valmistettua suolalientä.

Sianreidet 100,0 kg

Suolaliemi (enintään 20,0 kg):

- Vesi enintään 17,0 kg
- Nitriitti- tai nitraattisuolaseos enintään 2,6 kg
- Sokerit 0–1,2 kg
- Stabilointiaineet 0–0,5 kg
- Mausteute tai -öljy 0–0,3 kg
- Antioksidantit 0–0,1 kg

Kinkkuihin ruiskutetaan edellä kuvattua suolalientä, minkä jälkeen ne jätetään suolaliemeen tai niihin voidaan hieroa suolalientä. Sen jälkeen kinkut kypsennetään, millä on pastöroiva vaikutus. Kypsennyksen jälkeen tuote kuivatetaan ja palvataan pinnalta sen luonteenomaisen maun, tuoksun ja värin aikaansaamiseksi, mitä seuraa jäähdytys ja varastointi.

Jos sianreisiä ei suolata ruiskuttamalla niihin suolalientä ja sen jälkeen jättämällä ne liemeen tai hieromalla niihin suolalientä, jäähtyneet kinkut voidaan suolata ja käsitellä hieromalla niiden koko pintaan nitraattisuolaseosta, jossa on myös vähän sokeria. Sen jälkeen kinkut pannaan kamarapuoli alaspäin suolauspönttöihin, joiden pohjalle on ripoteltu hieman suolaa. Niiden päälle kaadetaan kiehautettua ja jäähdytettyä nitraattisuolalientä, joka sisältää myös hieman sokeria. Kinkut pidetään painojen avulla liemen peitossa, ja aistinvaraisten laadunvarmistusten perusteella niitä käännettäen ajoittain. Perusteellisen suolauksen jälkeen kinkkuja liotetaan useiden tuntien ajan haaleassa vedessä, minkä jälkeen niiden annetaan kuivahtaa. Kinkut ensin kuivatetaan ja sitten palvataan pinnalta niiden luonteenomaisen maun, tuoksun ja värin aikaansaamiseksi. Sen jälkeen ne kypsennetään, millä on pastöroiva vaikutus, jäähdytetään ja varastoidaan.

Käytettiin kumpaa menetelmää tahansa, viimeisessä valmistusvaiheessa tuote voidaan vielä kypsentää pinnalta ja kamara käsitellä erityyppisellä pintakoristelulla.

4.2.2 Luuton "Pražská šunka"

Luuton "Pražská šunka" valmistetaan joko kokonaisesta luuttomasta sianreidestä tai yksittäisistä reisipaloista, jotka käsitellään kohdassa 4.1.2 kuvatulla tavalla. Valmistukseen käytetään suolalientä, jonka koostumus ja suurin sallittu määrä suhteessa liharaaka-ainekseen ovat samat kuin luullisen kinkun valmistuksessa (suolattaessa nitriitti-suolaseoksella).

Kokonaisiin luuttomiin sianreisiin tai reisipaloihin ruiskutetaan edellä kuvattua suolalientä ja/tai niihin voidaan hieroa suolalientä. Jos suolattuja silavaviipaleita – joko kamaran kanssa tai ilman – käytetään koristeena tuotteen pinnalla, myös niihin hierotaan suolalientä. Kun raaka-aineet on suolattu ja hierottu, ne pannaan munan- tai ovaalinmuotoisiin vuokiin siten, että silava, jossa voi olla mukana kamara, jää koristepinnaksi tuotteen pinnalle. Jos suolattuja silavaviipaleita – joko kamaran kanssa tai ilman – käytetään koristeena tuotteen pinnalla, vuokiin laitetaan ensin nämä suolaliemellä hierotut viipaleet ja sitten pareeratut reisipalat. Sen jälkeen kinkut kypsennetään vuoissa, millä on pastöroiva vaikutus. Kypsennyksen jälkeen tuotteet poistetaan vuoista ja palvataan niiden luonteenomaisen maun, tuoksun ja värin aikaansaamiseksi, mitä seuraa jäähdytys ja pakkaaminen.

Viimeisessä valmistusvaiheessa tuote voidaan vielä kypsentää pinnalta ja kamara käsitellä erityyppisellä pintakoristelulla.

Tuotteet, jotka valmistetaan kokonaisesta luuttomasta sianreidestä, jossa on mukana silava kamaran kera tai ilman kamaraa, sekä myös reisipalat, joissa on mukana silava kamaran kera tai ilman kamaraa, voidaan ennen kypsentämistä muotoilla vaadittuun muotoon käyttämällä foliota, joka poistetaan tuotteesta kypsentämisen jälkeen. Tällöin tähän tarkoitukseen ei ole tarpeen käyttää vuokia.

4.2.3 Säilötty "Pražská šunka"

Säilötyn "Pražská šunkan" valmistuksessa käytetään pareerattuja reisipaloja (kokonaisina tai karkeasti jauhettuina), jauhemaista gelatiinia sekä jäljempänä mainituista aineksista valmistettua suolalientä.

Pareeratut reisipalat 100,0 kg

Jauhmainen gelatiini 4,0 kg

Suolaliemi (enintään 14,3 kg):

— Vesi enintään 11,0 kg

— Nitriittisuolaseos enintään 2,8 kg

— Sokerit 0–0,5 kg

Käytettävät muodoltaan litteät ja ovaalit pakkaukset on valmistettu materiaaleista, jotka soveltuvat sterilisointiin ja varmistavat, että valmiin tuotteen sisällön paino on noin 0,454 kg.

Kokonaisiin tai karkeasti jauhettuihin reisipaloihin hierotaan suolalientä. Näin maustettu liha pannaan vakuumpakkaukseen, jonka pohjalla on sopiva määrä jauhemaista gelatiinia. Kun pakkaus on tyhjiötä, tuotetta pidetään 12 tunnin ajan 5 °C:ssa. Tämän jälkeen se steriloidaan siten, että tuotteen lämpötila on 10 minuutin ajan kauttaaltaan vähintään 121 °C. Kypsennyksen jälkeen tuote jäähdytetään ja varastoidaan 0–25 °C:n lämpötilassa suhteellisen kosteuden ollessa enintään 85 prosenttia. Tuote säilyy vähintään kolme vuotta.

4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

4.3.1 Luullinen "Pražská šunka"

Nimeä "Pražská šunka" on käytetty 1860-luvulta alkaen kuvaamaan yhtä parhaiten tunnettua Tšekistä ja nimenomaan Prahasta peräisin olevaa elintarviketta. Historiallisten lähteiden mukaan "Pražská šunka" -nimellä kutsuttu tuote liitettiin sitä ensimmäisenä valmistaneeseen henkilöön František Zvěřinaan. Kuuluisa prahalainen lihanpalvaaja Josef Jeřábek jatkoi František Zvěřinan aloittamaa "Pražská šunkan" tuotantoa. Muita valmistajia olivat mm. niin ikään prahalaiset Dlouhý, Malý ja Cibulka. "Pražská šunkaa" alettiin Prahassa esimerkkiä seuraten valmistaa myös muissa suurissa kaupungeissa. Brnossa sitä valmisti Jebavý, Hradec Královéssa Hutla ja Pardubiceissa Sochor, ja 1800-luvun lopussa näitä valmistajia oli lukuisia. Zvěřinan valmistamaa "Pražská šunkaa"

voidaan pitää kaikkien näiden kinkkujen esi-isänä. "Pražská šunka" teollisen tuotannon aloitti Antonín Chmel, joka perusti yrityksensä Prahaan U Zvonařky -kadulle vuonna 1879. Hänen päätuotteensa oli "Pražská šunka", mutta hän valmisti monia muita palvilihatuotteita, jotka nopeasti saivat mainetta Prahassa ja muissa kaupungeissa, erityisesti kauempana sijaitseissa kylpyläkaupungeissa. Sitten tuotteen maine kantautui myös eräisiin Euroopan maihin. Hänen myyvin tuotteensa oli kuitenkin "Pražská šunka", joka löysi pian tiensä jopa merentakaisille markkinoille. Toisen maailmansodan jälkeen yritys kansallistettiin ja siihen yhdistettiin vähitellen muita prahalaisia tuotantolaitoksia. Tällä aikakaudella syntyivät "Pražská šunkan" muut, kinkkulihasta puolissäilykkeen ja säilykkeen muotoon valmistetut versiot. Vuonna 1977 U Zvonařky -kadun tehdas kaikkine työntekijöineen ja koneineen yhdistettiin uuteen lihakombinaattiin Masokombinát Praha jih – Písnice. Uusien valmistustekniikoiden myötä "Pražská šunkan" valmistuksessa otettiin käyttöön suolaliemen ruiskutus, jota saattoi myös seurata sen hierominen tuotteeseen. Kun tuotantolaitoksia alettiin vuoden 1989 jälkeen yksityistää, Písnicen lihakombinaatti suljettiin, mutta luullisen "Pražská šunkan" tuotantoa jatkettiin monissa muissa tuotantolaitoksissa eri puolilla Tšekkiä.

"Pražská šunkan" tuotannon perustana oli alkujaan raaka-aineiden ja suolausmenetelmän valinta. Raaka-aineina käytettiin kevyistä sioista saatavia kinkkuja, minkä vuoksi nykyisessä reseptissä enimmäispaino on 10 kg. Toinen tuotantoprosessin erityispiirre, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle, on kinkun leikkaaminen "prahalaisittain". Jäähdyneet kinkut ja erityisesti kamara suolattiin hieromalla niiden pintaan nitriittisuolaseosta, joka sisälsi hieman sokeria. Suolauspöntön pohjalle oli ripoteltu hieman suolaa, ja kinkut pantiin pönttöihin kamarapuoli alaspäin. Niiden päälle kaadettiin kiehautettua ja jäähdytettyä nitriittisuolalientä, joka myös sisälsi hieman sokeria. Kinkut pidettiin painojen avulla liemen peitossa, ja niitä käännettiin ajoittain ja painettiin jälkeen liemeen. Aistinvaraisen laadunvarmistuksen jälkeen kinkkuja liotettiin useiden tuntien ajan haaleassa vedessä, minkä jälkeen niiden annettiin kuivahtaa. Tätä seurasi viimeinen vaihe eli lonkkaluun poistaminen, kamaran pinnan kaapiminen ja kinkun sitominen, jotta se kypsyessään säilyttäisi muotonsa. Kinkut ripustettiin lämmitettyyn savustuskoppiin kaksivaiheista savustusta varten: ensin kinkut kuivattiin reippaan avotulen päällä ja sitten niihin tartutettiin makua ja väriä kostutetun sahajauhon avulla. Niitä savustettiin yleensä hitaasti 8–12 tunnin ajan. Sen jälkeen kinkut kaltattiin kiehuvaan vedessä ja kypsennettiin. Tämän jälkeen ne jäähdytettiin kylmässä vedessä.

4.3.2 Luuton "Pražská šunka"

Kaudella ennen toista maailmansotaa alkuperäisestä luullisesta "Pražská šunkasta" alettiin kehittää variaatioita, joista yksi oli sianreidestä valmistettava pastöroitu luuton "Pražská šunka". Sitä valmistivat Antonín Chmel U Zvonařkylla Prahassa ja Josef Beránek Beránek podniky -jalostuslaitoksessa. Tämän tyyppisen "Pražská šunkan" valmistuksessa tuoreista jäähdytetyistä kinkuista poistettiin luut ja lihapalat käsiteltiin ja lajiteltiin värin mukaan ja mekaanisesti. Raaka-aineita silputtiin asteittain lisäten samalla natriumkloridia ja riittävä määrä natriumnitriittiä ja sokeria, kunnes kaikki ainekset liukenivat osittain tiettyyn määrään suolalientä. Tätä seurasi pastörointi ja jäähdytys. Toisen maailmansodan jälkeen pastöroidun "Pražská šunkan" tuotanto keskittyi lähinnä Brnossa, Kostelecissa, Studenássa, Vamberkissa ja Planá nad Lužnicissa sijaitseviin lihanjalostuslaitoksiin. 1970-luvun loppupuolella näissä jalostuslaitoksissa kehitettiin luuttoman "Pražská šunkan" tuotantoa siirtymällä käyttämään vuokkia ja valmiin tuotteen pakkaamista muovipakkauksiin, mikä poisti tarpeen purkitukseen ja samalla mahdollisti sen, että tuote voitiin pastöroinnin jälkeen palvata ja viimeistellä ohuella kerroksella silavaa taikka silavaa ja kamaraa. Tämän myötä tuote palasi parametreiltaan selvästi lähemmäksi alkuperäistä luullista "Pražská šunkaa". Vuoden 1989 jälkeen luuttoman "Pražská šunkan" valmistus levisi myös muihin tuotantolaitoksiin Tšekin alueella.

4.3.3 Säilötty "Pražská šunka"

Alkuperäisen "Pražská šunkan" varianttina syntyi toisen maailmansodan jälkeen myös säilötty "Pražská šunka". Myös sitä valmistettiin lajitelluista raaka-aineista, jotka saatiin poistamalla luut tuoreista jäähdytetyistä kinkuista ja lisäämällä nitriittisuolaa, sokeria ja gelatiinia. Jotta tuote säilyisi pidempään, se steriloidtiin ovaaleihin, 1 lb:n painoisiin pakkauksiin. Säilykekinkun kaupallinen menestys johtui hyvin suuresta määrin lopputuotteen hyytelöpitouudesta. Säilötyn "Pražská šunkan" tuotanto keskittyi vuodesta 1973 lähinnä Kostelecissa, Krahulčissa ja Studenássa sijaitseviin lihanjalostuslaitoksiin. Vuoden 1989 jälkeen sen valmistus levisi myös muihin tuotantolaitoksiin Tšekin alueella.