

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/506

ze dne 26. března 2018

o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit („Pražská šunka“ (ZTS))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 15 odst. 1 a čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Žádost o zápis názvu „Празка 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), „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), „Pragskinka“ (SV) jako zaručené tradiční speciality (ZTS) předložená Českou republikou byla v souladu s čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie ⁽²⁾. Název „Pražská šunka“ označuje masný výrobek zahrnující tyto tři varianty: „Pražskou šunku“ na kosti, „Pražskou šunku“ bez kosti a „Pražskou šunku“ – konzervu.
- (2) Žádost o zápis názvu „Pražská šunka“ spolu s dalšími jazykovými variantami byla zveřejněna již v roce 2012 ⁽³⁾. Rakousko, Itálie, Německo a Slovensko proti tomu podaly námitku. Česká republika dosáhla dohody se všemi stranami, které podaly námitku, s výjimkou Slovenska. Komise poté znovu zveřejnila specifikaci produktu, která byla podstatně změněna tak, aby částečně zohlednila tvrzení a připomínky Slovenska.
- (3) Komise dne 18. července 2016 obdržela oznámení o námitce od Slovenska, dne 16. srpna 2016 od Srbska a dne 17. srpna 2016 od Rakouska.
- (4) Dne 14. září 2016 obdržela Komise odůvodněné prohlášení o námitce od Slovenska, dne 12. října 2016 od Srbska a dne 19. října 2016 od Rakouska.
- (5) V řízení o námitce podané Rakouskem nebylo možné pokračovat. V souladu s čl. 51 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 Komise ověřuje přípustnost odůvodněného prohlášení o námitce, pouze pokud je předloženo do dvou měsíců od podání příslušné námitky, což v případě odůvodněného prohlášení o námitce podaného Rakouskem nebylo splněno.
- (6) Poté, co byla přezkoumána odůvodněná prohlášení o námitce podaná Srbskem a Slovenskem a bylo zjištěno, že jsou přípustná v souladu s čl. 51 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012, vyzvala Komise dopisem ze dne 8. listopadu 2016 Českou republiku a Slovensko a dopisem ze dne 2. prosince 2016 Českou republiku a Srbsko, aby zahájily příslušná jednání za účelem dosažení dohody.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. C 180, 19.5.2016, s. 5.⁽³⁾ Úř. věst. C 283, 19.9.2012, s. 11.

- (7) Mezi Českou republikou a Srbskem bylo dosaženo dohody. Obě země se dohodly, že název produktu by měl být také v srbstině chráněn v cyrilici i latině, tj. ve znění „Praška šunka“/„Прашка шунка“ (RS), a že Srbsku by mělo být poskytnuto přechodné období tří let, aby mohlo používat chráněný název u produktů, které nevyhovují specifikaci produktu „Pražská šunka“.
- (8) Komise se domnívá, že obsah uvedené dohody není v rozporu s nařízením (EU) č. 1151/2012 ani s právními předpisy EU. Ustanovení čl. 15 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012, podle něhož Komise může poskytnout přechodné období v délce tří nebo více let pro používání chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení v rozporu s čl. 13 odst. 1 uvedeného nařízení, lze použít obdobně i na zaručené tradiční speciality⁽¹⁾. Jelikož toto nařízení platí pouze na území EU, může se takové přechodné období týkat pouze produktů, jež jsou ze Srbska dováženy do EU a na trh EU uváděny pod chráněným označením, i když nevyhovují specifikaci produktu. Tyto produkty by však neměly být na trh EU uváděny spolu s označením „zaručená tradiční specialita“ ani se zkratkou „ZTS“ nebo příslušným symbolem Unie. Po doplnění srbského znění mezi zapsané názvy by mělo být pro informaci zveřejněno úplné znění specifikace produktu.
- (9) Mezi Českou republikou a Slovenskem však ve stanovené lhůtě nebylo dosaženo dohody. Komise by proto měla rozhodnout o zápisu, přičemž přihlédne k výsledkům náležitých konzultací v souladu s postupem uvedeným v čl. 52 odst. 3 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (10) Hlavní argumenty Slovenska uvedené v odůvodněném prohlášení o námitce a v jednáních vedených s Českou republikou lze shrnout následovně.
- (11) Jako první důvod pro námitku Slovensko uvádí, že zápis názvu by byl v rozporu s podmínkami stanovenými v nařízení (EU) č. 1151/2012. Slovensko tvrdí, že výrobní metoda uvedená ve specifikaci produktu „Pražská šunka“ bez kosti není „tradiční“, neboť se používá teprve od roku 1993 (po rozdělení Československa na Českou republiku a Slovensko) a od té doby ještě neuplynulo 30 let. Před rokem 1993 byla „Pražská šunka“ vyráběna podle československých státních norem (ČSN), které stanovily společná pravidla pro normy pro výrobu, dodávky, balení, přepravu, skladování a zkoušky masných výrobků platné v Československu, jež byly uplatňovány na celém území Československa a nepovolovaly výrobní metodu uvedenou ve specifikaci produktu „Pražská šunka“ bez kosti (ZTS). Článek 18 nařízení (EU) č. 1151/2012 vyžaduje, že aby název mohl být zapsán jako ZTS, musí výrobní metoda odpovídat tradičním postupům nebo musí být použity suroviny nebo přísady, které jsou tradičně používány. V souladu s definicí uvedenou v čl. 3 odst. 3 uvedeného nařízení se „tradičním“ rozumí prokázané používání po dobu nejméně 30 let. S ohledem na výše uvedené skutečnosti nemůže výrobní metoda „Pražské šunky“ bez kosti (ZTS) odpovídat tradičním postupům podle článku 18 nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (12) Slovensko rovněž tvrdí, že nebyl splněn požadavek týkající se „specifičnosti“ podle čl. 3 odst. 5 nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (13) Jako druhý důvod pro námitku Slovensko uvádí, že název produktu „Pražská šunka“ je třeba považovat za název druhový, tj. že se stal obecným názvem produktu v EU. Dokládá to počet námitek proti zápisu názvu: skutečnost, že stejný název je používán pro uvádění na trh stejného nebo obdobného výrobku v mnoha zemích, dokládá, že jde o druhový název.
- (14) Třetím důvodem námitek předložených Slovenskem je, že používání názvu navrženého k zápisu je legální, všeobecně známé a hospodářsky významné pro podobné zemědělské produkty nebo potraviny na Slovensku. Slovenský spotřebitel zná a kupuje „Pražskou šunku“ jako tepelně opracovaný výrobek v polyamidovém obalu. Variantu popsanou v návrhu jako „Pražská šunka“ bez kostí slovenští spotřebitelé neznají. Podle informací jednotlivých výrobců ve Slovenské republice se v současnosti na Slovensku za rok vyrobí nejméně 1 208 tun „Pražské šunky“. Přizpůsobení či přejmenování produktu by pro slovenské výrobce znamenalo značné ztráty příjmů především proto, že by mělo za následek prudký nárůst ceny v rozmezí 45 % až 92 % podle jednotlivých druhů a jakostních tříd. Specifikace produktu „Pražská šunka“ (ZTS) stanoví pro všechny tři verze, že maso musí mít minimální obsah čistých svalových bílkovin minimálně 16 hmotnostních %, zatímco na Slovensku tento

⁽¹⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2016/304 ze dne 2. března 2016 o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit („Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno“ (ZTS)) (Úř. věst. L 58, 4.3.2016, s. 28).

procentní podíl může být nižší. Podle slovenských právních předpisů může být „Pražská šunka“ uváděna na trh ve třech různých kategoriích šunky v závislosti na procentním podílu minimálního obsahu čistých svalových bílkovin: šunka speciál (16 %), šunka výběrová (13 %) a šunka standard (10 %). Výběrovou a standardní šunku by proto již na Slovensku nebylo možné pod zapsaným názvem uvádět na trh. Kromě uvedeného zvýšení ceny by do ztráty příjmů měly být zahrnuty také náklady na zakoupení forem pro tvarování „Pražské šunky“ bez kosti, jelikož na Slovensku se tato technologie k výrobě „Pražské šunky“ nepoužívá (používá se polyamidový obal). Náklad na zakoupení jedné formy by činil 70 EUR/ks při velikosti šunky cca 5 kg, což by na výrobu 1 tuny hotového výrobku bylo 14 000 EUR. Podobně by tvarování „Pražské šunky“ pomocí fólie vzhledem k nutnosti zakoupení fólie a provedení manuální práce v porovnání s výrobou v polyamidových obalech rovněž znamenalo zvýšení nákladů v celkové výši nejméně 50 EUR za tunu hotového výrobku.

- (15) Navíc jsou tři slovenští výrobci držiteli ochranných známek pro „Pražskou šunku“, jejichž používání je podle námitky podané Slovenskem ohroženo.
- (16) V případě, že se Komise bez ohledu na předložená tvrzení rozhodne žádosti o zápis názvu vyhovět, Slovensko kromě toho navrhlo zohlednit čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012 stanovením, že název „Pražská šunka“ má být doprovázen slovy „vyroběno v souladu s tradicemi České republiky“. Jako alternativa by bylo možné tentýž název pozměnit na „Tradiční Pražská šunka“.
- (17) Komise posoudila argumenty uvedené v odůvodněném prohlášení o námitce podaném Slovenskem na základě ustanovení nařízení (EU) č. 1151/2012 a s přihlédnutím k výsledkům náležitých konzultací vedených mezi navrhovatelem a stranami, které vznesly námitky, a dospěla k závěru, že název „Pražská šunka“ by měl být zapsán.
- (18) Pokud jde o první důvod námitky, Česká republika objasnila, že československé státní normy (ČSN) se na „Pražskou šunku“ nevztahovaly ani před rokem 1993. V části Československa, která odpovídá dnešní České republice, se „Pražská šunka“ vyráběla v souladu s technicko-hospodářskými normami, které vydávala česká sekce (bývalého) státního podniku Masný průmysl. Na konci 70. let 20. století se v několika závodech Československa na území současné České republiky vyráběla polokonzervovaná (pasterovaná) „Pražská šunka“ bez kosti, která zahrnovala zejména prvky, které lze nalézt ve specifikaci produktu „Pražská šunka“ bez kosti (ZTS): pasterace, používání forem oválného tvaru, zauzení a použití dekorativního povrchového krytí výrobku, které je tvořeno tenkou vrstvou sádla nebo též sádla s kůží.
- (19) Kromě toho se tentýž produkt – polokonzervovaná „Pražská šunka“ bez kosti – již po několik desetiletí vyrábí v jiných zemích, např. v Rakousku a Německu. S ohledem na výše uvedené skutečnosti je nutno vyvodit závěr, že „Pražská šunka“ bez kosti a její výrobní metoda odpovídají tradičním postupům existujícím již více než 30 let.
- (20) Neexistuje požadavek, že produkt musí mít specifickou povahu, aby jeho název mohl být zapsán jako ZTS. Podle čl. 19 odst. 1 písm. b) je „specifická povaha“ součástí popisu produktu a specifická povaha je pro všechny tři varianty uvedené ve specifikaci produktu dostatečně popsána.
- (21) Pokud jde o druhý důvod námitky, neexistují žádné důvody pro vyvození závěru, že výraz zdruhověl. Slovensko k takovému závěru neposkytlo žádné odůvodnění. Skutečnost, že takový produkt se vyrábí v několika zemích Evropy, nemůže být sama o sobě považována za důvod pro vyvození závěru o druhovalosti tohoto názvu. V každém případě druhovalost jako taková nepředstavuje důvod pro vznesení námitky proti zápisu ZTS. ZTS může být zákonně vyráběna kdekoli, jestliže vyhovuje specifikaci produktu.
- (22) Třetím důvodem námitky předložené Slovenskem je, že používání názvu je legální, všeobecně známé a hospodářsky významné pro podobné zemědělské produkty nebo potraviny na Slovensku. Komise tyto okolnosti uznává. Domnívá se však, že za prvé produkt vyráběný na Slovensku nelze zahrnout do specifikace produktu „Pražská šunka“ (ZTS) zejména proto, že Slovensko po 1. lednu 1993, tj. po vyhlášení samostatné České a Slovenské republiky, změnilo recepturu výroby a prezentaci produktu. Slovenské úřady uvedly, že výnos, který určil tři kategorie produktu, jimiž jsou: 1) šunka speciál 2) šunka výběrová a 3) šunka standard (s obsahem čistých svalových bílkovin min. 16 hmotnostních %, 13 hmotnostních % a 10 hmotnostních %), přijalo Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo zdravotnictví Slovenské republiky dne 18. srpna 2005. Před tímto datem činil obsah čistých svalových bílkovin minimálně 18 hmotnostních %. Tím by pro označení „Pražská šunka“ (ZTS) připadalo v úvahu 100 % „Pražské šunky“ vyráběné na Slovensku s obsahem čistých svalových bílkovin minimálně 18 hmotnostních %. Slovenské orgány rovněž uvedly, že ve stejné době byl také změněn způsob prezentace výrobku, kdy se upustilo od tvarování a tepelného opracování výrobku ve formách a tento proces byl

plně nahrazen narážením výrobku do polyamidových obalů. I když Slovensko uvádí, že ke změnám ve výrobě „Pražské šunky“ došlo po vzniku samostatného státu také v České republice, je zcela zřejmé, že k zásadním a výrazným změnám výrobní metody došlo na Slovensku. Za druhé, Česká republika ve srovnání s původní specifikací produktu zveřejněnou v roce 2010 výrazně zmírnila požadavky specifikace produktu s cílem zahrnout co největší počet výrobních metod a zapsat všeobecně rozšířenou a sdílenou ZTS. Všem stranám, které vznesly námitky v obou námitkových řízeních, se tak – s výjimkou Slovenska – podařilo dosáhnout dohody. Za třetí, výpočet nákladů na přizpůsobení výroby specifikaci „Pražské šunky“ (ZTS) zjevně nezohledňuje skutečnost, že kovové formy lze používat při výrobě opakovaně (dlouhodobě). Za čtvrté, používání forem není povinné, protože jsou k dispozici alternativy. Lze používat plastové fólie. Navíc by částka 50 EUR na tunu hotového výrobku vynaložená na zakoupení fólie a provedení manuální práce neměla představovat nepřiměřené náklady.

- (23) Kromě toho v souladu s článkem 43 nařízení (EU) č. 1151/2012 a obdobně podle ustanovení platných pro chráněná označení původu a chráněná zeměpisná označení by ochranné známky, o jejichž zápis bylo zažádáno, jež jsou zapsány anebo zavedeny používáním v dobré víře na území Unie přede dnem, kdy je Komisi předložena žádost o ochranu (umožňují-li to příslušné právní předpisy), mělo být možné nadále používat a mělo by být možné je pro daný produkt obnovit bez ohledu na zápis názvu. Ochranné známky, o jejichž zápis bylo zažádáno, jež byly zapsány anebo zavedeny používáním v dobré víře na území Unie přede dnem, kdy byla Komisi předložena žádost o zápis názvu „Pražská šunka“ jako ZTS (umožňují-li to unijní nebo slovenské právní předpisy), nejsou tímto zápisem dotčeny.
- (24) S ohledem na výše uvedené skutečnosti lze říci, že okolnosti uvedené Slovenskem, pokud jde o legální, všeobecně známé a hospodářsky významné používání názvu též v ochranných známkách na území Slovenska, nejsou dostatečné k tomu, aby odůvodnily zamítnutí české žádosti o zápis. Pokud jde o zbývající návrhy, které Slovensko předložilo, není podle názoru Komise s ohledem na výše uvedené důvody vhodné stanovit povinnost, že zapsaný název „Pražská šunka“ (ZTS) má být doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi České republiky“, aby mohla být uváděna na trh slovenská varianta „Pražské šunky“ vyráběná v souladu se slovenskými tradicemi, aniž by vyhovovala specifikaci produktu „Pražská šunka“ (ZTS). Slovensko totiž neprokázalo, že pro výrobu produktu s názvem „Pražská šunka“ existují alternativní slovenské tradice. Po ukončení dvou námitkových řízení navíc specifikace produktu, na kterou bude zapsaný název odkazovat, již nebude poukazovat na specifické „české tradice“, ale především na tradici sdílenou několika členskými státy EU a třetími zeměmi.
- (25) Návrh na změnu názvu na znění „Tradiční Pražská šunka“ by vedl k tomu, že by se celý postup musel zopakovat, což je s ohledem na legitimní očekávání nepřiměřené.
- (26) V každém případě by se ochrana zaručených tradičních specialit měla přizpůsobit zájmům výrobců a hospodářských subjektů, kteří tyto názvy dosud zákonně používali. Na základě čl. 15 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012 použitelného obdobně i na zaručené tradiční speciality by mělo být stanoveno přechodné období v délce pěti let s cílem umožnit používání názvu „Pražská šunka“ bez dodržení specifikace produktu spolu s povolením pokračovat po uplynutí uvedeného pětiletého období a uvádět na trh produkty, které nevyhovují specifikaci produktu až do vyčerpání zásob, aby se umožnilo postupné přizpůsobení specifikaci produktu. Tyto produkty by však neměly být uváděny na trh spolu s označením „zaručená tradiční specialita“ ani se zkratkou „ZTS“ nebo symbolem Unie.
- (27) S ohledem na výše uvedené skutečnosti by názvy „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), „Празка шунка“ (RS) měly být zapsány do rejstříku zaručených tradičních specialit.
- (28) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro politiku jakosti zemědělských produktů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Názvy „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), „Празка шунка“ (RS) jsou zapsány jako zaručené tradiční speciality.

Názvy uvedené v prvním pododstavci označují produkt třídy 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.) uvedené v příloze XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ⁽¹⁾.

Článek 2

Úplné znění specifikace produktu je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 3

Zapsané názvy lze použít k označení produktů, které jsou uváděny na trh na území EU a nevyhovují specifikaci produktu „Pražská šunka“ (ZTS), po dobu pěti let ode dne vstupu tohoto nařízení v platnost. Používají-li se s odkazem na produkty, které nevyhovují specifikaci produktu, nesmí být tyto názvy uváděny společně s označením „zaručená tradiční specialita“ ani se zkratkou „ZTS“ nebo symbolem Unie.

Po uplynutí období pěti let je povoleno produkt nesoucí zapsaný název, který byl vyrobený před koncem tohoto období a který nevyhovuje specifikaci produktu uvedené v článku 2, uvádět na trh do vyčerpání zásob existujících na území EU v den, kdy uplynula tato lhůta pěti let.

Článek 4

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 26. března 2018.

Za Komisi

předseda

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

PŘÍLOHA

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EU č.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ČESKÁ REPUBLIKA

1. NÁZEV, KTERÝ MÁ BÝT ZAPSÁN

„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), „Pražskinka“ (SV), „Пашка шунка“ (RS)

2. DRUH PRODUKTU

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3. DŮVODY ZÁPISU DO REJSTŘÍKU

3.1. Jedná se o produkt, který

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu;

☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Tradiční masný výrobek Pražská šunka je určený pro přímou konzumaci a je dlouhodobě vyráběn v těchto variantách:

- Pražská šunka na kosti,
- Pražská šunka bez kosti,
- Pražská šunka – konzerva.

3.2. Jedná se o název, který

☒ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu;

☐ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Tradiční název Pražská šunka nevyjadřuje zvláštní povahu tohoto výrobku ani tuto zvláštní povahu neváže na jeho provenienci nebo zeměpisný původ, ale je zvláštní sám o sobě, protože je mezinárodně spojován s věhlasným masným výrobkem charakteristického tvaru a chuti.

4. POPIS

4.1. **Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)**4.1.1. *Pražská šunka na kosti*

Pražská šunka na kosti se od ostatních šunek na kosti odlišuje zejména způsobem výběru a opracování základní suroviny. Dalším charakteristickým znakem Pražské šunky na kosti je rovněž poměr při výrobě použitých vepřových kýt a láku, který umožňuje dosažení obsahu čistých svalových bílkovin v hotovém výrobku na úrovni odpovídající kategorii šunek nejvyšší jakosti. Výrobní postup navíc zahrnuje tepelné opracování a zauzení, čímž se Pražská šunka na kosti také odlišuje od celé řady tradičních sušených šunek na kosti.

Fyzikální vlastnosti:

- Výrobek o maximální celkové hmotnosti do 10 kg.
- Je zachován původní tvar vepřové kýty upravené Pražským řezem (od celé kýty s kostí, s kolenem a bez nožičky je oddělen pažník, křížová kost včetně ocásku a pánevní kost; tučná část ve směru od pečeně je okrouhle zakrojena).

Chemické vlastnosti (stanovení parametrů se provádí z analyzovaných vzorků po odstranění kostí z výrobku):

- Obsah ČSB (nezahrnují se bílkoviny pojivové tkáně a bílkoviny rostlinného původu) min. 16 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku není homogenizováno povrchové krytí výrobku tvořené sádlem a kůží.
- Obsah soli max. 3 hmotnostní %.
- Obsah tuku max. 15 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku je homogenizováno povrchové krytí výrobku.

Organoleptické vlastnosti:

- Povrchový vzhled a barva: Strana šunky pokrytá kůží je zlatohnědé barvy. Další části povrchu jsou bez pokrytí kůží, tukové krytí je zde ve světlejších odstínech od nažloutlé až po zlatavou barvu a svalovina vepřové kýty je na povrchu zlatohnědá až tmavě hnědá.
- Vzhled a barva na řezu: Barva svaloviny v plátcích šunky je masově růžová.
- Chuť a vůně: Výrazná chuť a vůně tepelně opracované a uzené šunky, chuť přiměřeně slaná.
- Konzistence: Pevná, soudržná. Na skusu v tenkých plátcích je výrobek křehký.

4.1.2. Pražská šunka bez kosti

Pražská šunka bez kosti se od ostatních masných výrobků této kategorie odlišuje zejména způsobem výroby, přičemž se jedná o šunku nejvyšší jakosti vyrobenou z vykostěných vepřových kýt nebo z šálů vepřové kýty, která je po tepelném opracování zauzena. Významným charakteristickým znakem výrobku je rovněž přítomnost dekorativního povrchového krytí, které je tvořeno tenkou vrstvou sádla nebo též sádla s kůží. Odlišujícím prvkem je také typický vejčitý, případně oválný tvar hotového výrobku.

Fyzikální vlastnosti:

- Výrobek je charakteristicky vejčitého nebo oválného tvaru.
- Jedná se o šunku nejvyšší jakosti vyrobenou z celých vykostěných vepřových kýt s tukovým krytím s kůží nebo bez kůže; nebo z očištěných šálů vepřové kýty a nasolených plátků vepřového sádla s kůží nebo bez kůže; nebo z šálů vepřové kýty s tukovým krytím s kůží nebo bez kůže.

Chemické vlastnosti:

- Obsah ČSB, soli a tuku: viz chemické vlastnosti Pražské šunky na kosti.

Organoleptické vlastnosti:

- Povrchový vzhled a barva: Strana šunky pokrytá sádlem s kůží je zlatohnědé barvy. V případě povrchového krytí pouze sádlem bez kůže je povrch ve světlejších odstínech od nažloutlé až po zlatavou barvu.
- Vzhled a barva na řezu, chuť a vůně, konzistence: viz organoleptické vlastnosti Pražské šunky na kosti.

4.1.3. Pražská šunka – konzerva

Pražská šunka – konzerva se od ostatních masných výrobků této kategorie odlišuje zejména použitými surovinami, přičemž se jedná o šunku nejvyšší jakosti vyrobenou z očištěných šálů vepřové kýty, které jsou vcelku nebo nhrubo mēlněné. Dalším charakteristickým znakem výrobku je rovněž přítomnost aspiku v tenké vrstvě mezi šunkou a obalem. Co ovšem činí Pražskou šunku – konzervu rozpoznatelnou od ostatních masných konzerv, je typický vejčitý tvar plochého obalu.

Fyzikální vlastnosti:

- Výrobek je charakteristicky plochého a vejčitého tvaru o rozměrech obalového materiálu, které zajistí hmotnost obsahu hotového výrobku cca 0,454 kg.
- V okamžiku plnění dosahuje vsádková hmotnost suroviny minimálně 87 % podílu masa.

Chemické vlastnosti:

- Obsah ČSB (nezahrnují se bílkoviny pojivové tkáně a bílkoviny rostlinného původu) min. 16 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku není homogenizováno povrchové aspické krytí výrobku.
- Obsah soli max. 3 hmotnostní %.
- Obsah tuku max 4 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku je homogenizováno povrchové aspické krytí výrobku.
- Obsah aspiku max. 36 hmotnostních %.

Organoleptické vlastnosti:

- Výrobek je uzavřený v neprodyšném obalu a má zachovanou obchodní sterilitu. Mezi obalovým materiálem a výrobkem je hladká vrstva aspiku žlutohnědé barvy.
- Vzhled a barva na řezu: Barva šunky je masově růžová. Drobné a ojedinělé dutinky vyplněné aspickem jsou přípustné.
- Chuť a vůně: Výrazná chuť a vůně tepelně opracované šunky, chuť přiměřeně slaná.
- Konzistence: Pevná, soudržná.

4.2. Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

4.2.1. Pražská šunka na kosti

Na výrobu Pražské šunky na kosti se používají celé vepřové kýty upravené Pražským řezem (od celé kýty s kostí, s kolenem a bez nožičky je oddělen paždík, křížová kost včetně ocásku a pánevní kost; tučná část ve směru od pečeně je okrouhle zakroužena) a lák, který je připravován z níže uvedených složek.

Vepřové kýty 100,0 kg

Lák (max. 20,0 kg):

- Voda max. 17,0 kg
- Dusitanová nebo dusičnanová solící směs max. 2,6 kg
- Cukry 0 až 1,2 kg
- Stabilizátory 0 až 0,5 kg
- Kořenící extrakt nebo olej 0 až 0,3 kg
- Antioxidanty 0 až 0,1 kg

Vepřové kýty jsou nastříkovány lákem s předepsaným složením. Poté se nechají odležet v láku nebo se mohou s lákem masírovat. Následuje tepelné opracování, jehož dosaženým efektem je pasterace. Po tepelném opracování jsou výrobky v udrinně osušeny a povrchově zauzeny za účelem dosažení charakteristické chuti, vůně a barvy, následně jsou zchlazeny a skladovány.

Alternativně, pokud kýty nejsou nasoleny vstříkáním láku s následným odležením nebo masírováním, lze vychlazené kýty solit a opracovat tak, že se jejich povrch důkladně tře dusičnanovou solící směsí s malým množstvím cukru. Poté se skládají do lehce zasolené nakládací nádoby kůží dolů. Následně se zalévají převařeným a vychlazeným dusičnanovým solným lákem, opět s malým množstvím cukru. Takto naložené kýty se zatíží, aby byly v láku zcela ponořené, a po přiměřené době podle výsledků průběžné smyslové kontroly jakosti se překládají, aby se spodní vrstvy v nakládací nádobě dostaly nahoru a vrchní dolů. Po dosažení důkladného prosolení se šunky namočí na několik hodin do vlažné vody a nechají se odkapat. Šunky se nejprve v udrinně osuší a pak jsou povrchově zauzeny za účelem dosažení charakteristické chuti, vůně a barvy. Následuje tepelné opracování, jehož dosaženým efektem je pasterace, poté zchlazení a skladování.

V případě obou alternativních postupů se připouští rovněž možnost finální úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kůže různými dekorativními technikami.

4.2.2. *Pražská šunka bez kosti*

Na výrobu Pražské šunky bez kosti se používají buď celé vykostěné vepřové kýty, nebo samostatné šály vepřové kýty upravené dle bodu 4.1.2. a lák, který je složením i nejvýše přípustným množstvím ve vztahu k masné surovině shodný s lákem používaným pro výrobu Pražské šunky na kosti (při solením dusitanovou solicí směsí).

Vykostěné vepřové kýty vcelku nebo šály vepřové kýty jsou nastříkány lákem s předepsaným složením a/nebo se mohou s lákem masírovat. Samostatně jsou masírovány nasolené plátky vepřového sádla s kůží nebo bez kůže, pokud se použijí za účelem tvorby povrchového dekorativního krytí výrobku. Po nasolení a masírování suroviny následuje plnění do forem vejčitého nebo oválného tvaru tak, aby sádlo s kůží nebo bez kůže na povrchu suroviny vždy zajišťovalo povrchové dekorativní krytí výrobku. Pokud se za účelem tvorby povrchového dekorativního krytí výrobku použijí plátky vepřového sádla s kůží nebo bez kůže, jsou formy těmito masírovanými plátky vyloženy a až poté se do nich plní očištěné šály vepřové kýty. Následuje tepelné opracování výrobku ve formách, jehož dosaženým efektem je pasterace. Po tepelném opracování jsou výrobky vyjmuty z forem, zauzeny za účelem dosažení charakteristické chuti, vůně a barvy, následně jsou zchlazeny a zabaleny.

Připouští se rovněž možnost finální úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kůže různými dekorativními technikami.

Výrobky, pro jejichž výrobu se používají celé vykostěné vepřové kýty s tukovým krytím s kůží nebo bez kůže, případně též šály vepřové kýty s tukovým krytím s kůží nebo bez kůže, mohou být do předepsaného tvaru před tepelným opracováním zformovány pomocí fólie, která se z výrobku po tepelném opracování odstraňuje. V takovém případě není nutné k tomuto účelu používat formy.

4.2.3. *Pražská šunka – konzerva*

Na výrobu Pražské šunky – konzervy se používají očištěné šály vepřové kýty (vcelku nebo nahrubo mělněné), želatina (ve formě prášku) a lák, který je připravován z níže uvedených složek.

Očištěné šály vepřové kýty 100,0 kg

Želatina ve formě prášku 4,0 kg

Lák (max. 14,3 kg):

— Voda max. 11,0 kg

— Dusitanová solicí směs max. 2,8 kg

— Cukry 0 až 0,5 kg

Používají se obaly plochého a vejčitého tvaru vyrobené z materiálů vhodných pro sterilaci a zajišťujících hmotnost obsahu hotového výrobku cca 0,454 kg

Šály vepřové kýty vcelku nebo nahrubo mělněné dříve masírovat s lákem. Po vmasírování láku do svaloviny následuje vakuové plnění do obalů, na jejichž dně se nachází příslušné množství práškové želatiny. Po vakuovém uzavření obalů se nechají výrobky odležet při teplotě 5 °C po dobu 12 hod. Následuje sterilace, při které musí být ve všech částech výrobku dosaženo min. teplotního účinku odpovídajícímu působení teploty 121 °C po dobu 10 minut. Po tepelném opracování jsou výrobky zchlazeny a v suchém stavu skladovány při teplotě 0 °C–25 °C při relativní vlhkosti do 85 %. Údržnost výrobku je min. 3 roky.

4.3. **Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)**

4.3.1. *Pražská šunka na kosti*

Označením Pražská šunka se již od 60. let 19. století označuje jeden z nejznámějších potravinářských produktů, který má původ v České republice a zejména pak v Praze. Z historických pramenů lze dovodit, že výrobek označený Pražská šunka je spojený se jménem pana Františka Zvěřiny, který ji začal vyrábět. Po mistru Zvěřinovi převzal výrobu Pražské šunky v jeho dílně významný pražský uzenář Josef Jeřábek. Mezi další výrobce tohoto výrobku patřili pražští uzenáři Dlouhý, Malý, Cibulka a jiní. Také v ostatních velkých městech byla po vzoru Prahy zahájena výroba Pražské šunky. V Brně se tomuto výrobku věnoval uzenář Jebavý, v Hradci Králové uzenář Hutla, v Pardubicích uzenář Sochor a do konce 19. století mnoho dalších uzenářů. Přeneseně lze říci, že Pražská

šunka mistra Zvěřiny je praměti všech Pražských šunek. Na úroveň průmyslové výroby přivedl Pražskou šunku pan Antonín Chmel, který založil svoji firmu v Praze U Zvonařky v roce 1879. Vedle tohoto stěžejního výrobku produkoval široký sortiment uzenářských výrobků, které brzy získaly věhlas v Praze i v dalších, zejména lázeňských městech, a posléze i v řadě států Evropy. Komerčně nejúspěšnější však byla Pražská šunka, která si záhy našla cestu i do zámoří. Po druhé světové válce byla na závod uvalena státní správa a byla do něj postupně začleněna řada dalších pražských provozoven. V tomto období též vznikly další výrobní varianty Pražské šunky vyráběné jako polokonzervovaná nebo konzervovaná šunka ze svaloviny vepřové kýty. V roce 1977 převzal „Zvonařku“ nově vybudovaný Masokombinát Praha jih - Písnice, včetně všech zaměstnanců a zásobovacích oblastí. S nástupem nových solicích technologií zde bylo do praxe při výrobě Pražské šunky zavedeno nastříkávání solným lákem, případně též následné masírování. V období privatizace po roce 1989 masokombinát v Písnici zanikl, ovšem výroba Pražské šunky na kosti se udržela v řadě jiných výrobních kapacit na území celé České republiky.

Základem výroby Pražské šunky byl v jejím prvopočátku výběr suroviny a způsob nakládání. Jednalo se o vepřové kýty pocházející z lehkých prasat, proto se i v dnešní receptuře vyskytuje omezení maximální hmotnosti do 10 kg. Dalším charakteristickým prvkem, který je při výrobě tohoto výrobku předáván mezi generacemi, je úprava kýty tzv. Pražským řezem. Při solení vychlazené kýty se důkladně třely dusičnanovou solicí směsí s malým množstvím cukru povrch masa a zvláště kůže. Dno nakládací nádoby se lehce zasolilo a kýty se skládaly kůží dolů. Převařeným a vychlazeným solným dusičnanovým lákem, opět s malým množstvím cukru, se šunky zalévaly a poté se zatížily. Následně se šunky překládaly tak, aby se spodní vrstvy dostaly nahoru a vrchní dolů. Šunky se opět zatížily. Po smyslové kontrole jakosti se šunky namáčely na několik hodin do vlažné vody a dále nechaly odkapat. Poté se provedla poslední úprava, a to odstranění pánevní kosti, oškrábání povrchu kůže a ovázání kolena, aby se varem nepoškodil jeho tvar. Šunky se zavěšovaly zásadně do vyhřáté udriny. Uzení se provádělo ve dvou fázích, a to nejprve osušením na jasném ohni, poté aromatizací a zabarvením pomocí zvlhčených pilin z tvrdého dřeva. Udilo se zpravidla zvolna 8 až 12 hodin. Dále se provádělo spaření ve vroucí vodě a ováření šunek. Chlazení se provádělo namočením do studené vody.

4.3.2. *Pražská šunka bez kosti*

V období před druhou světovou válkou byly vytvořeny výrobní alternativy k původní Pražské šunce na kosti. Jednalo se jednak o pasterovanou Pražskou šunku bez kosti vyrobenou ze svaloviny vepřové kýty. Její výrobou se zabýval pan Antonín Chmel v Praze U Zvonařky nebo pan Josef Beránek v Beránkových podnicích. Technologie výroby těchto Pražských šunek spočívala ve vykostění čerstvých vychlazených vepřových kýt, úpravy jednotlivých částí kýt, jejich vytrídění podle stupně zabarvení, dále z mechanického, přerušovaného namáhání suroviny za přidání chloridu sodného a technologicky nezbytného množství dusitanu sodného a cukru, vše z části rozpuštěno v určitém množství láku. Následně byla provedena pasterace a chlazení. V období po druhé světové válce se výrobou pasterované Pražské šunky zabývaly převážně závody masného průmyslu v Brně, Kostelci, Studené, Vamberku a Plané nad Lužnicí. V závěru 70. let 20. století došlo v těchto závodech k rozvoji výroby Pražské šunky bez kosti pomocí forem s následným zabalením hotového výrobku do plastových obalů, což jednak eliminovalo používání plechovek, ale zejména umožnilo výrobek po pasteraci zaudít a použít dekorativní obalování výrobku tenkou vrstvou sádla nebo sádla s kůží. Výrobek se tak svými parametry významně přiblížil původní Pražské šunce na kosti. V období po roce 1989 se výroba Pražské šunky bez kosti rozšířila i do dalších výrobních kapacit na území celé České republiky.

4.3.3. *Pražská šunka – konzerva*

Další variantou k původní Pražské šunce, která vznikla v období po druhé světové válce, byla Pražská šunka – konzerva. Rovněž byla vyráběna z vytríděné suroviny vzniklé vykostěním čerstvých vychlazených vepřových kýt, s přídavkem dusitanové soli, cukru a želatiny, jen s cílem dosažení vyšší údržnosti byla sterilována ve vejčitých plochých obalech o hmotnosti 1 lb. Pro dosažení komerční úspěšnosti konzervované šunky byl velmi důležitý podíl aspiku v hotovém výrobku. Výrobou Pražské šunky – konzervy se od roku 1973 zabývaly převážně závody masného průmyslu v Kostelci, Krahulčí a ve Studené. V období po roce 1989 se výroba těchto variant Pražských šunek rozšířila do dalších výrobních kapacit na území celé České republiky.