

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2018/506

af 26. marts 2018

om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter »Pražská šunka« (GTS)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 15, stk. 1, og artikel 52, stk. 3, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Tjekkiet ansøger om registrering af betegnelserne »Празжка шунка« (BG), »Jamón de Praga« (ES), »Pražská šunka« (CS), »Prag Skinke« (DA), »Prager Schinken« (DE), »Přaha šunka« (ET), »Χοιρομέρι Πράγας« (EL), »Prague Ham« (EN), »Jambon de Prague« (FR), »Praška šunka« (HR), »Pražas šķīņķis« (LV), »Prahos kumpis« (LT), »Prágai minóségi sonka« (HU), »Perzút 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) og »Pragskinka« (SV) som garanteret traditionel specialitet (GTS) er blevet offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende ⁽²⁾, jf. artikel 50, stk. 2, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012. Betegnelsen »Pražská šunka« henviser til et skinkeprodukt i følgende tre varianter: »Pražská šunka« med ben, »Pražská šunka« uden ben og »Pražská šunka« på dåse.
- (2) En ansøgning om registrering af betegnelsen »Pražská šunka« sammen med andre sproglige variationer heraf blev allerede offentliggjort i 2012 ⁽³⁾. Østrig, Italien, Tyskland og Slovakiet fremsatte indsigelse. Tjekkiet nåede frem til en aftale med samtlige af indsigerne med undtagelse af Slovakiet. Derefter offentliggjorde Kommissionen på ny varespecifikationen, der havde undergået væsentlige ændringer for delvis at tage hensyn til de af Slovakiet fremsatte påstande og bemærkninger.
- (3) Kommissionen modtog den 18. juli 2016 meddelelse om indsigelse fra Slovakiet, den 16. august 2016 fra Serbien og den 17. august 2016 fra Østrig.
- (4) Den 14. september 2016 modtog den en begrundet indsigelse fra Slovakiet, den 12. oktober 2016 fra Serbien og den 19. oktober 2016 fra Østrig.
- (5) Østrigs indsigelse kunne ikke videreføres. I overensstemmelse med artikel 51, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012 kontrollerer Kommissionen kun, om den begrundede indsigelse kan antages, såfremt denne er modtaget inden fristen på to måneder fra modtagelsen af den dertil knyttede meddelelse om indsigelse, hvilket ikke var tilfældet for den begrundede indsigelse fra Østrig.
- (6) Efter at have behandlet de begrundede indsigelser fra henholdsvis Serbien og Slovakiet og fundet, at de kunne antages, jf. artikel 51, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012, opfordrede Kommissionen ved brev af den 8. november 2016 Tjekkiet og Slovakiet og ved brev af den 2. december 2016 Tjekkiet og Serbien til at føre drøftelser med henblik på at nå frem til en aftale.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 180 af 19.5.2016, s. 5.

⁽³⁾ EUT C 283 af 19.9.2012, s. 11.

- (7) Der blev indgået en aftale mellem Tjekkiet og Serbien. De aftalte, at betegnelsen også bør beskyttes på serbisk med både kyrilliske og latinske bogstaver, dvs. »Praška šunka«/»Прашка шунка« (RS), samt at Serbien bør indrømmes en overgangsperiode på tre år til anvendelse af den beskyttede betegnelse på produkter, der ikke er i overensstemmelse med varespecifikationen for »Pražská šunka«.
- (8) Kommissionen vurderer, at indholdet af aftalen ikke er i strid med hverken forordning (EU) nr. 1151/2012 eller EU-retten. Artikel 15, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012, ifølge hvilken Kommissionen har beføjelse til at indrømme en overgangsperiode på tre år eller længere for anvendelsen af beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, der er i strid med artikel 13, stk. 1, i samme forordning, kan også anvendes analogt på garanterede traditionelle specialiteter⁽¹⁾. Eftersom denne forordning kun finder anvendelse på EU's område, må en sådan overgangsperiode dog kun vedrøre produkter, der importeres til EU fra Serbien, og som ville blive markedsført i EU med den beskyttede betegnelse, selv om de ikke er i overensstemmelse med varespecifikationen. Sådanne produkter bør dog ikke markedsføres i EU med hverken benævnelsen »garanteret traditionel specialitet«, forkortelsen »GTS« eller det tilknyttede EU-logo. Efter tilføjelsen af den serbiske sprogversion på listen over registrerede betegnelser bør den konsoliderede udgave af varespecifikationen offentliggøres til orientering.
- (9) Der blev derimod ikke indgået en aftale mellem Tjekkiet og Slovakiet inden for den fastsatte frist. Kommissionen bør derfor under hensyntagen til resultaterne af disse drøftelser træffe afgørelse om registreringen, jf. proceduren i artikel 52, stk. 3, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (10) De hovedargumenter, der er fremsat af Slovakiet i den begrundede indsigelse og i drøftelserne med Tjekkiet, kan sammenfattes som følger:
- (11) Som første begrundelse for indsigelsen fremfører Slovakiet, at registrering af betegnelsen ville være uforenelig med bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012. Slovakiet hævder, at produktionsmetoden i varespecifikationen for udbenet »Pražská šunka« ikke er »traditionel«, idet den kun har været anvendt siden 1993 (efter at Tjekkioslovakiet blev opdelt i henholdsvis Tjekkiet og Slovakiet), og at der endnu ikke er gået 30 år. Før 1993 blev »Pražská šunka« fremstillet i henhold til de tjekkoslovakiske statslige normer (ČSN), hvorved der var fastsat fælles regler for fremstilling, forsyning, emballage, transport, opbevaring og kontrol af kødprodukter i Tjekkioslovakiet, som blev anvendt på hele det tjekkoslovakiske område, og ifølge hvilke den produktionsmetode, der indgår i varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Pražská šunka« uden ben, ikke var tilladt. Ifølge artikel 18 i forordning (EU) nr. 1151/2012 kan en betegnelse registreres som garanteret traditionel specialitet, hvis produktionsmetoden svarer til den traditionelle praksis, eller hvis der anvendes de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt, mens der ved »traditionel« forstås påvist brug i en periode på mindst 30 år, jf. den i artikel 3, stk. 3, i nævnte forordning omhandlede definition. På baggrund af ovenstående svarer produktionsmetoden for den garanterede traditionelle specialitet udbenet »Pražská šunka« ikke til den traditionelle praksis, jf. artikel 18 i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (12) Slovakiet hævder endvidere, at kravet vedrørende produktets »særlige karakter«, som defineret i artikel 3, stk. 5, i forordning (EU) nr. 1151/2012, ikke opfyldes.
- (13) Som anden begrundelse for indsigelsen fremfører Slovakiet, at betegnelsen »Pražská šunka« bør betragtes som en artsbetegnelse, dvs. at den er blevet den almindelige betegnelse for produktet i EU. Dette afspejles i antallet af indsigelser mod registreringen af betegnelsen; den omstændighed, at samme betegnelse anvendes til markedsføring af det samme eller lignende produkter i flere forskellige lande viser, at det er en artsbetegnelse.
- (14) Som tredje begrundelse for indsigelsen fremfører Slovakiet, at anvendelsen af den betegnelse, der ønskes registreret, er lovlig, velkendt og af økonomisk betydning for lignende landbrugsprodukter og fødevarer i Slovakiet. De slovakiske forbrugere kender og køber »Pražská šunka« som et tilberedt produkt i kunsttarne af polyamid. Den udbenede variant af »Pražská šunka«, der beskrives i forslaget, er ukendt blandt slovakiske forbrugere. Ifølge oplysningerne fra de enkelte producenter i Slovakiet fremstilles der på nuværende tidspunkt mindst 1 208 ton »Pražská šunka« om året. En tilpasning eller omdøbning af produktet ville medføre betydelige tab af indtægter for de slovakiske producenter, hovedsagligt fordi det ville medføre en kraftig prisstigning på mellem 45 og 92 % afhængigt af type og kvalitetskategori. Ifølge varespecifikationen for alle tre varianter af den garanterede traditionelle specialitet »Pražská šunka« skal kødet have et minimumsindhold af rent muskelprotein

⁽¹⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2016/304 af 2. marts 2016 om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (GTS)) (EUT L 58 af 4.3.2016, s. 28).

på 16 vægtprocent, hvorimod denne procentsats må være lavere i Slovakiet. I henhold til slovakisk lovgivning må »Pražská šunka« markedsføres i tre forskellige skinke kategorier, der er baseret på forskellige procentsatser for minimumsindholdet af rent muskelprotein i vægtprocent: specialskinke (16 vægtprocent), udvalgt skinke (13 vægtprocent) og standardskinke (10 vægtprocent). Derfor ville udvalgt skinke og standardskinke i Slovakiet ikke længere kunne markedsføres med den registrerede betegnelse. Ud over denne prisstigning indgår udgifterne til anskaffelse af forme til fremstilling af udbenet »Pražská šunka« også i tabet af indtægter, eftersom denne teknologi ikke anvendes til produktion af »Pražská šunka« i Slovakiet (hvor der anvendes kunstarme af polyamid). Anskaffelsen af disse forme ville indebære omkostninger på 70 EUR pr. enhed for skinke med en vægt på omkring 5 kg, dvs. 14 000 EUR for at producere 1 ton færdigt produkt. Udformningen af »Pražská šunka« ved hjælp af film/plastfolie i modsætning til i kunstarme af polyamid ville ligeledes medføre øgede omkostninger til anskaffelse af plastfolie og manuelt arbejde på i alt mindst 50 EUR/ton færdigt produkt.

- (15) Ydermere er tre slovakiske producenter indehavere af varemærker for »Pražská šunka«, og de risikerer at miste retten til anvendelse deraf.
- (16) Ud over at fremsætte ovennævnte begrundelser foreslår Slovakiet, at der, såfremt Kommissionen uanset de fremsatte indsigelser skulle beslutte at registrere betegnelsen, kan tages hensyn til artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012 ved at betegnelsen »Pražská šunka« ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Tjekkiet«. Alternativt kunne betegnelsen ændres til »Traditionel Pražská šunka«.
- (17) Kommissionen har i lyset af bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012 og under hensyn til resultaterne af drøftelserne mellem den ansøgende og den indsigende part vurderet argumenterne i den begrundede indsigelse fra Slovakiet og konkluderet, at betegnelsen »Pražská šunka« bør registreres.
- (18) Hvad angår den første begrundelse for indsigelsen, har Tjekkiet præciseret, at »Pražská šunka« allerede inden 1993 ikke var omfattet af de tjekkoslovakiske statslige normer (ČSN). I den del af Tjekkiet, der i dag er Tjekkiet, blev »Pražská šunka« fremstillet i overensstemmelse med de »teknisk-økonomiske normer«, som blev fastsat af den tjekkeske afdeling af »Masný průmysl« (aktiviteter i kødindustrien). Sidst i 1970'erne blev der fremstillet delvis konserveret (pasteuriseret) udbenet »Pražská šunka« på flere fabrikker i Tjekkiet på det område, der i dag er Tjekkiet, i det store og hele i henhold til elementerne i varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet udbenet »Pražská šunka«: pasteurisering, anvendelse af forme for at opnå en oval form, røgning samt anvendelse af svinespæk eller svinespæk og svær som et dekorativt lag.
- (19) Ydermere er det samme produkt, dvs. delvis konserveret udbenet »Pražská šunka«, gennem årtier blevet fremstillet i andre lande som f.eks. Østrig og Tyskland. I lyset af ovenstående bør det konkluderes, at udbenet »Pražská šunka« og den dertil knyttede produktionsmetode stemmer overens med den traditionelle praksis, der er blevet anvendt i mere end 30 år.
- (20) Det er ikke et krav, at et produkt skal have en særlig karakter, for at betegnelsen kan registreres som GTS. I artikel 19, stk. 1, litra b), henvises der til »særlig karakter« som et af elementerne af en given varespecifikation, og produktets særlige karakter er tilstrækkeligt beskrevet for så vidt angår alle tre varianter, der indgår i varespecifikationen.
- (21) Hvad angår den anden begrundelse for indsigelsen, giver det ingen anledning til at konkludere, at betegnelsen er blevet en artsbetegnelse. Slovakiet har ikke givet nogen begrundelse, der gør det muligt at nå til en sådan konklusion. Den omstændighed, at et sådant produkt produceres i flere lande i Europa kan ikke i sig selv give anledning til at konkludere, at betegnelsen er blevet en artsbetegnelse. Under alle omstændigheder berettiger anvendelsen som artsbetegnelse ikke som sådan at fremsætte indsigelse mod registrering som GTS. GTS'er kan lovligt produceres hvor som helst, forudsat at betingelserne i varespecifikationen overholdes.
- (22) Slovakiet anfører som tredje begrundelse for indsigelsen, at anvendelsen af betegnelsen er lovlig, velkendt og af økonomisk betydning for lignende landbrugsprodukter og fødevarer i Slovakiet. Kommissionen anerkender disse omstændigheder. Den mener dog for det første, at den grundlæggende årsag til, at produktet, der fremstilles i Slovakiet, ikke kan omfattes af varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Pražská šunka«, er, at Slovakiet har ændret produktets opskrift og udformning, efter at både Tjekkiet og Slovakiet opnåede uafhængighed, dvs. efter den 1. januar 1993. De slovakiske myndigheder har oplyst, at dekretet om oprettelse af de tre kategorier, dvs. 1) specialskinke, 2) udvalgt skinke og 3) standardskinke (baseret på et minimumsindhold af rent muskelprotein i vægtprocent på henholdsvis 16 vægtprocent, 13 vægtprocent og 10 vægtprocent), blev vedtaget af både det slovakiske landbrugsministerium og det slovakiske sundhedsministerium den 18. august 2005. Før denne dato var der krav om et minimumsindhold af rent muskelprotein på 18 vægtprocent. 100 % af »Pražská šunka«, der fremstilles i Slovakiet med et minimumsindhold af rent muskelprotein på 18 vægtprocent, ville være blevet anerkendt som GTS med betegnelsen »Pražská šunka«. De slovakiske myndigheder har også oplyst, at udformningen af produktet samtidig blev ændret, i og med at man i produktionsmetoden gik bort fra anvendelse af forme og varmebehandling og helt erstattede disse med at fylde produktet på kunstarme af polyamid. Selv om Slovakiet anfører, at produktionen af »Pražská šunka« også blev videreudviklet i Tjekkiet efter dets uafhængighed, fremgår det klart, at det er i Slovakiet, at produktionsmetoden for »Pražská šunka« er blevet ændret på væsentlig og bemærkelsesværdig vis. For det andet har Tjekkiet i væsentlig grad lempet kravene

i varespecifikationen i forhold til den oprindelige varespecifikation, der blev offentliggjort i 2010, med det formål at inddrage det største antal forskellige produktionsmetoder, og landet har dermed ansøgt om registrering af en vidt udbredt og fælles GTS. Med undtagelse af Slovakiet nåede alle parter, hvis indsigelse kunne antages, frem til en aftale i løbet af de to indsigelsesprocedurer. For det tredje lader det til, at beregningen af de omkostninger, der ville være forbundet med tilpasning af produktionsmetoderne i henhold til varespecifikationen for GTS'en »Pražská šunka«, ikke tager hensyn til, at metalformene kan genanvendes over en længere periode. For det fjerde er anvendelsen af forme ikke obligatorisk, eftersom der findes alternativer. F.eks. må der anvendes plastfolie. Derudover synes 50 EUR/ton færdigt produkt til anskaffelse af plastfolie og manuelt arbejde ikke at udgøre en uforholdsmæssig stor omkostning.

- (23) Endvidere bør varemærker, der er ansøgt om, som er registreret, eller som har vundet hævde, for så vidt denne mulighed er hjemlet i lovgivningen, i god tro på Unionens område før den dato, hvor ansøgningen om beskyttelse af en betegnelse indgives til Kommissionen, fortsat kunne anvendes og fornyes for det pågældende produkt uanset registreringen af betegnelsen, jf. artikel 43 i forordning (EU) nr. 1151/2012 og analogt ved anvendelse af bestemmelserne for beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser. Varemærker, der er ansøgt om, som er registreret, eller som har vundet hævde, for så vidt denne mulighed er hjemlet i Unionens eller den slovakiske lovgivning, i god tro før den dato, hvor ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Pražská šunka« som GTS blev indgivet til Kommissionen, berøres ikke af nævnte ansøgning.
- (24) I lyset af ovenstående er de omstændigheder, som Slovakiet gør indsigelse imod for så vidt angår den lovlige, velkendte og økonomisk betydningsfulde anvendelse af betegnelsen i Slovakiet, også hvad angår varemærker, ikke tilstrækkelige til at begrunde en afvisning af Tjekkiet's ansøgning om registrering. Hvad angår de resterende forslag, der er fremsat af Slovakiet, mener Kommissionen i lyset af ovenstående, at det ikke er hensigtsmæssigt at fastsætte, at den registrerede betegnelse »Pražská šunka« GTS, ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Tjekkiet« med det formål at slovakisk »Pražská šunka« ville kunne markedsføres på grundlag af slovakisk tradition uden at opfylde bestemmelserne i varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Pražská šunka«. Slovakiet har rent faktisk ikke dokumenteret, at der findes en alternativ slovakisk tradition for fremstilling af produktet med betegnelsen »Pražská šunka«. Endvidere vil varespecifikationen for den registrerede betegnelse efter de to indsigelsesprocedurer ikke længere henviser til en særlig »tjekkisk tradition«, men primært en tradition, der er fælles for flere EU-medlemsstater og tredjelande.
- (25) Forslaget om at ændre betegnelsen til »Traditionel Pražská šunka« indebærer, at proceduren skal starte helt forfra, hvilket er uforholdsmæssigt i betragtning af de dertil knyttede berettigede forventninger.
- (26) Under alle omstændigheder bør beskyttelsen af garanterede traditionelle specialiteter tilpasses under hensyntagen til den interesse, som producenterne og aktørerne, der hidtil lovligt har anvendt disse betegnelser, har heri. På grundlag af artikel 15, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012, der også kan anvendes analogt på garanterede traditionelle specialiteter, bør der indrømmes en overgangsperiode på fem år for anvendelse af betegnelsen »Pražská šunka« uden at opfylde bestemmelserne i varespecifikationen kombineret med tilladelse til, efter at perioden på fem år er udløbet, at fortsætte med at markedsføre produkter, som ikke er i overensstemmelse med varespecifikationen, indtil lagrene er opbrugt, med henblik på mulighed for gradvis tilpasning til varespecifikationen. Sådanne produkter bør dog ikke markedsføres med hverken benævnelsen »garanteret traditionel specialitet«, forkortelsen »GTS« eller det tilknyttede EU-logo.
- (27) I lyset af ovenstående bør betegnelserne »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), »Perzút ta' Praga« (MT), »Praagse Ham« (NL), »Szynka Praska« (PL), »Fiambre de Praga« (PT), »Jambon de Praga« (RO), »Prahalainen kinkku« (FI), »Pragskinka« (SV) og »Празка шунка« (RS) optages i »registret over garanterede traditionelle specialiteter«.
- (28) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Komitéen for Kvalitetspolitikken for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelserne »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) og »Прашка шунка« (RS) registreres som GTS.

Betegnelserne i stk. 1 henviser til et produkt i kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.) i bilag XI til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽¹⁾.

Artikel 2

Den konsoliderede varespecifikation findes i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 3

De registrerede betegnelser kan i en periode på fem år fra denne forordnings ikrafttræden anvendes til at betegne produkter, der markedsføres på EU's område og ikke opfylder varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Pražská šunka«. Ved anvendelse med henvisning til produkter, der ikke er i overensstemmelse med varespecifikationen, kan sådanne betegnelser ikke ledsages af benævnelsen »garanteret traditionel specialitet«, forkortelsen »GTS« eller det tilknyttede EU-logo.

Efter udløbet af perioden på fem år kan produkter, der bærer den registrerede betegnelse og ikke opfylder varespecifikationen, jf. artikel 2, fortsat markedsføres med betegnelsen indtil de lagre, der findes på EU's område på datoen for udløbet af perioden på fem år, er opbrugt.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. marts 2018.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

⁽¹⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

BILAG

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»PRAŽSKÁ ŠUNKA«

EU-nr.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

TJEKKIET

1. BETEGNELSE, DER SKAL REGISTRERES

»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/SL/RS), »Prāgas šķiņķis« (LV), »Prahos kumpis« (LT), »Prágai minóségi 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) og »Празка шунка« (RS)

2. PRODUKTTYPE

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3. BEGRUNDELSE FOR REGISTRERING

3.1. **Produktet**

er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer

er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Det traditionelle kødprodukt »Pražská šunka« er bestemt til direkte konsum og er længe blevet fremstillet i følgende varianter:

- »Pražská šunka« med ben
- »Pražská šunka« uden ben
- »Pražská šunka« på dåse

3.2. **Betegnelsen**

har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

Den traditionelle betegnelse »Pražská šunka« udtrykker ikke produktets særlige karakter og knytter ikke produktets særlige karakter til dets geografiske oprindelse eller landbrugsoprindelse, men er derimod specifik i sig selv, da det internationalt forbindes med et anerkendt kødprodukt, der har en karakteristisk form og smag.

4. BESKRIVELSE

4.1. **Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)**

4.1.1. »Pražská šunka« med ben

»Pražská šunka« med ben adskiller sig især fra andre ikke-udbenede skinker ved den måde, hvorpå råvarerne udvælges og forarbejdes. Et andet særligt kendetegn ved »Pražská šunka« med ben er forholdet mellem skinke og saltlage under fremstillingen, som gør det muligt at opnå et rent indhold af muskelprotein i det endelige produkt, der svarer til den fineste kvalitet inden for skinker. Derudover består fremstillingsprocessen af tilberedning og røgning, hvilket også gør »Pražská šunka« med ben anderledes fra mange andre traditionelle tørrede, ikke-udbenede skinker.

Fysiske kendetegn:

- Produktet har en samlet vægt på højst 10 kg.
- Svineskinken har beholdt sin oprindelige form, udskåret på »pragisk vis« (slaget og korsbenet, inklusive halen og skinkebenet, fjernes fra den hele ikke-udbenede skinke, som omfatter skanken men ikke tærne; det fede stykke afrundes fra kammen).

Kemiske kendetegn (disse parametre fastslås på baggrund af analyser af prøver taget efter udbening af produktet):

- Rent muskelprotein (ekskl. bindevævsprotein og planteprotein): Mindst 16 vægtprocent. Produktets overflade, som er dækket med et lag fedt og svær, er ikke homogeniseret i de prøver, der analyseres.
- Saltindhold: Højst 3 vægtprocent.
- Fedtindhold: Højst 15 vægtprocent. Produktets overflade er homogen i de prøver, der analyseres.

Organoleptiske kendetegn:

- Ydre udseende og farve: Sværsiden er gyldengul. De andre sider af skinken, der ikke er dækket med svær, er dækket af et lysere lag fedt, som spænder fra gulligt i farven til gyldent; muskelkødet er gyldenbrunt til mørkebrunt.
- Skærefladens udseende og farve: I udskåret form har muskelkødet en lys rød kødfarve.
- Smag og duft: En karakteristisk duft og smag af tilberedt, røget skinke, der er velsaltet.
- Konsistens: Fast og kompakt. Produktet er mørt, når det er udskæres i tynde skiver.

4.1.2. »Pražská šunka« uden ben

»Pražská šunka« uden ben adskiller sig især fra andre kødprodukter af samme slags ved dets fremstillingsmetode, da det er en skinke af højeste kvalitet fremstillet af udbenede skinker eller skinkesider, som røges efter tilberedning. Et andet særligt kendetegn er den dekorative overflade, som består af enten et tyndt lag flæsk eller et lag fedt og svær. Det færdige produkts typiske æggelignende eller ovale form er endnu et særligt kendetegn.

Fysiske kendetegn:

- Produktet har typisk en æggelignende eller oval form.
- Skinken er af højeste kvalitet og fremstilles af hele udbenede svineskinker med et lag fedt, med eller uden svær, af afpudsede skinkesider og saltede skiver flæsk, med eller uden svær, eller af afpudsede skinkesider med et lag fedt, med eller uden svær.

Kemiske kendetegn:

- Indhold af rent muskelprotein, salt og fedt: Se de kemiske kendetegn ved »Pražská šunka« med ben.

Organoleptiske kendetegn:

- Ydre udseende og farve: Den side, der er dækket af fedt og svær, er gyldengul. Hvis overfladen kun er dækket af fedt, uden svær, har den lidt lysere gullig til gylden farve.
- Skærefladens udseende og farve, duft, smag og konsistens: Se de organoleptiske kendetegn ved »Pražská šunka« med ben:

4.1.3. »Pražská šunka« på dåse

»Pražská šunka« på dåse adskiller sig især fra andre kødprodukter af samme slags ved de råvarer, der anvendes, da det er en skinke af højeste kvalitet, som fremstilles af afpudsede skinkesider, enten hele eller grofthakkede. Et andet særligt kendetegn ved produktet er det tynde lag kødgelé mellem skinken og indpakningen. Det, der dog særligt adskiller »Pražská šunka« på dåse fra andre slags kød på dåse, er indpakningens typiske flade ovale form.

Fysiske kendetegn:

- Produktet har en typisk flad oval form. Størrelsen afhænger af indpakningen, som indeholder et slutprodukt, der vejer ca. 0,454 kg.
- Ved indpakningen skal produktet bestå af mindst 87 % kød.

Kemiske kendetegn:

- Rent muskelprotein (ekskl. bindevævsprotein og planteprotein): Mindst 16 vægtprocent. Produktet er dækket med kødgelé, og overfladen er ikke homogeniseret i de prøver, der analyseres.
- Saltindhold: Højest 3 vægtprocent.
- Fedtindhold: Højest 4 vægtprocent. Produktet er dækket med kødgelé, og overfladen er homogeniseret i de prøver, der analyseres.
- Indhold af kødgelé: 36 vægtprocent.

Organoleptiske kendetegn:

- Produktet er i en hermetisk lukket indpakning og bevarer sin handelsmæssige sterilitet. Der ligger et jævnt lag gyldengult kødgelé mellem indpakningen og produktet.
- Skærefladens udseende og farve: Skinken har en lys, rød, kødfarve. Der kan være enkelte små huller fyldt med kødgelé.
- Duft og smag: Karakteristisk duft og smag af tilberedt skinke, der er velsaltet.
- Konsistens: Fast og kompakt.

4.2. Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014).

4.2.1. »Pražská šunka« med ben

Til fremstilling af »Pražská šunka« med ben anvendes hele svineskinke, der er udskåret på »pragisk vis« (slaget og korsbenet, inklusive halen og skinkebenet, fjernes fra den ikke-udbenede skinke, som omfatter skanken men ikke tærne; det fede stykke afrundes fra kammen) og en saltlage, der består af nedenstående ingredienser.

Svineskinke 100 kg

Saltlage (højest 20 kg):

- Vand højst 17 kg
- Saltblanding indeholdende nitrit eller nitrat højst 2,6 kg
- Sukker 0-1,2 kg
- Stabilisatorer 0-0,5 kg
- Krydderiekstrakt eller olie 0-0,3 kg
- Antioxidanter 0-0,1 kg

Skinkerne oversprøjtes med en saltlage, der består af den ovenstående blanding, hvorefter de hviler i eller gnides med lagen. Derefter tilberedes de, hvorved de pasteuriseres. Efter tilberedningen tørres produkterne i et røgekammer, hvor de røges på overfladen for at opnå den karakteristiske smag, aroma og farve, hvorefter de nedkøles og oplagres.

Et alternativ til at salte skinkerne ved at oversprøjte dem med saltlage og derefter lade dem hvile i eller gnide dem med lagen er at salte de kølede skinker ved at gnide overfladen grundigt med en nitratholdig saltblanding indeholdende en lille smule sukker. De lægges derefter med sværsiden nedad i lettere saltede beholdere. Derefter hældes en kogt og nedkølet nitratholdig lage, som også indeholder lidt sukker, over dem. Skinkerne tynses ned, så de er fuldstændig dækket af lage. Efter en passende tid, afhængigt af løbende sensoriske kvalitetstjek, vendes skinkerne, således at undersiden nu vender opad og oversiden vender nedad. Efter en grundig saltning udvandes skinkerne i flere timer i lunkent vand, hvorefter man lader dem dryppe af. Skinkerne tørres først i et røgekammer, hvorefter de røges på overfladen for at opnå den karakteristiske smag, aroma og farve. Herefter koges de, hvorved de pasteuriseres, før de atter køles ned og lagres.

Uanset hvilken af de to metoder, der anvendes, kan den sidste fase i fremstillingen også udføres ved at bage overfladen og dekorere sværen ved hjælp af forskellige metoder.

4.2.2. »Pražská šunka« uden ben

»Pražská šunka« uden ben fremstilles enten af hele udbenede skinker eller af skinkesider, som er forarbejdet som beskrevet i punkt 4.1.2. Der anvendes den samme saltlage som ved fremstilling af »Pražská šunka« med ben, og det maksimale indhold af lage i forhold til kød i det endelige produkt er også det samme.

De udbenede skinker eller skinkesider oversprøjtes med ovennævnte saltlage og/eller grides med lagen. Saltede skiver flæsk, med eller uden svær, grides separat med lagen, hvis de anvendes til at dekorere produktets overflade. Efter at råvarerne er blevet saltet og gnedet, lægges de i ovale eller æggeformede forme, således at fedtet, med eller uden svær, altid giver produktet en dekorativ overflade. Hvis der anvendes skiver af flæsk, med eller uden svær, til at dekorere overfladen af produktet, beklædes formene først med skiver af flæsk gnedet med lage, hvorefter formene fyldes med pudsede skinkesider. Herefter koges skinkerne i formene, hvorved de pasteuriseres. Efter kogningen tages produktet ud af formene og røges for at opnå den karakteristiske smag, aroma og farve, hvorefter den nedkøles og pakkes.

Den sidste fase i fremstillingen kan også udføres ved at bage overfladen og dekorere sværen ved hjælp af forskellige metoder.

De produkter, der fremstilles ved anvendelse af hele udbenede skinker med et fedtlag, med eller uden svær, og eventuelt afpudsede skinkesider med et fedtlag, med eller uden svær, kan, inden de koges, formes ved hjælp af film, som fjernes efter tilberedning. I disse tilfælde er det ikke nødvendigt at anvende forme.

4.2.3. »Pražská šunka« på dåse

Til fremstilling af »Pražská šunka« på dåse anvendes afpudsede skinkesider (enten hele eller grofthakkede), gelatine (pulver) og saltlage bestående af nedenstående ingredienser:

Afpudsede skinkesider	100 kg
Gelatinepulver	4 kg
Saltlage (højest 14,3 kg):	
— Vand	højest 11 kg
— Nitritblanding	højest 2,8 kg
— Sukker	0-0,5 kg

Der anvendes en flad, oval indpakning af materialer, der kan steriliseres og sikrer, at det færdige produkt har den rette vægt (ca. 0,454 kg).

De hele eller grofthakkede skinkesider grides med saltlage. Efter at kødet således er saltet, lægges det i vakuumpakker, hvor bunden er dækket af et passende lag gelatinepulver. Efter forsegling hviler produktet i 12 timer ved en temperatur på 5 °C. Produktet steriliseres derefter, hvor hele kødet udsættes for en varme på mindst 121 °C i 10 minutter. Efter kogningen nedkøles produktet og opbevares tørt ved en temperatur på 0-25 °C og en relativ luftfugtighed på op til 85 %. Herefter har det en holdbarhed på mindst tre år.

4.3. Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

4.3.1. »Pražská šunka« med ben

Betegnelsen »Pražská šunka« er siden 1860'erne blevet anvendt til at betegne et af de bedst kendte fødevarer-produkter fra Tjekkiet og især Prag. I historiske kilder forbindes et produkt kaldet »Pražská šunka« med navnet František Zvěřina, som var den første til at fremstille det. En kendt producent af røget kød fra Prag, Josef Jeřábek, overtog produktionen af »Pražská šunka« fra František Zvěřina. Der fandtes også andre producenter af dette produkt, bl.a. de pragiske producenter af røget kød, Dlouhý, Malý og Cibulka. Man begyndte også ligesom i Prag at fremstille »Pražská šunka« i andre større landsbyer og byer. I Brno blev det fremstillet af producenten af røget kød, Jevavý, i Hradec Králové af Hutla og i Pardubice af Sochor, og i slutningen af 1800-tallet blev produktet

fremstillet af mange forskellige producenter af røget kød. I overført betydning var den »Pražská šunka«, der blev fremstillet af Zvěřina, stamfaderen til alle de andre. Industriproduktionen af »Pražská šunka« blev startet af Antonín Chmel, som oprettede sin virksomhed på U Zvonařky i Prag i 1879. Foruden hans vigtigste produkt »Pražská šunka« fremstillede han også en bred vifte af røgede kødprodukter, som hurtigt blev kendt i hele Prag og andre byer, særligt i kurbyer, og efterhånden i en række europæiske lande. Hans største kommercielle succes var dog »Pražská šunka«, som hurtigt fandt vej til selv oversøiske markeder. Efter Anden Verdenskrig blev virksomheden nationaliseret og gradvist sluttet sammen med flere andre fremstillingsvirksomheder i Prag. Det var i denne periode, at der opstod varianter af »Pražská šunka« i form af delvis konserveret skinke eller skinke på dåse fremstillet af muskelkød fra skinken. I 1977 blev fremstillingsvirksomheden på U Zvonařky og alle dens medarbejdere og ressourcer indlemmet i den nyopførte sammenslutning for kødindustrien »Masokombinát Praha jih – Písnice«. Med fremkomsten af nye saltningsmetoder blev der indført oversprøjtning med saltlage, med eller uden efterfølgende indgnidning, i produktionen af »Pražská šunka«. Under privatiseringsperioden efter 1989 blev kødproduktionsanlægget i Písnice lukket ned, men fremstillingen af »Pražská šunka« med ben fortsatte på en række andre produktionsenheder rundt om i Tjekkiet.

Grundlaget for at fremstille »Pražská šunka« lå oprindeligt i udvælgelsen af råvarerne og saltningsmetoden. De råvarer, der blev anvendt, var skinker fra letvægtssvin, og derfor angiver de aktuelle opskrifter en maksimalvægt på 10 kg. Et andet afgørende kendetegn ved fremstillingsprocessen, der er givet videre fra generation til generation, er at skinken udskæres på »pragisk vis«. De nedkølede skinker blev saltet ved grundigt at gnide kødets overflade, især sværen, med en saltblanding indeholdende små mængder sukker. Bunden af den gryde, hvor saltningen blev foretaget, blev strøet let med salt, og skinkerne blev lagt derned med sværsiden nedad. Den kogte og nedkølede nitratsaltlage indeholdende en smule sukker blev dernæst hældt over skinkerne, som blev nedtynget. Skinkerne blev derefter vendt, så undersiden vendte opad og oversiden vendte nedad, hvorefter de atter blev nedtynget. Efter en sensorisk kvalitetskontrol blev skinkerne udvandet i flere timer i lunkent vand og derefter lagt til tørring. Det blev efterfulgt af den sidste del af processen, nemlig udtagning af skinkebenet, skræbning af sværfladen og sammenbinding af skanken, så skinken ikke mistede sin form under tilberedningen. Skinkerne blev altid hængt op i et opvarmet røgekammer. Røgningen foregik i to stadier: først blev skinken tørret over en varm ild, og dernæst blev skinken tilført smag og farve ved hjælp af vådt savsmuld fra løvtræer. Skinkerne blev normalt røget langsomt i 8-12 timer, hvorefter de blev skoldet i kogende vand og tilberedt. Til sidst blev de afkølet ved at lægge dem i koldt vand.

4.3.2. »Pražská šunka« uden ben

I perioden før Anden Verdenskrig udviklede man nye alternativer til den oprindelige »Pražská šunka« med ben. Det drejede sig i første omgang om pasteuriseret »Pražská šunka« uden ben, som blev fremstillet af muskelkødet fra skinker. De blev fremstillet af Antonín Chmel på U Zvonařky i Prag og Josef Beránek på hans fremstillingsvirksomhed i Beránské podniky. Den teknologi, man anvendte til at fremstille denne form for »Pražská šunka«, bestod i at udbene nedkølede ferske svineskinker, forarbejde de forskellige dele deraf, sortere dem afhængigt af farve og gradvist på mekanisk vis at hakke råvarerne groft og tilsætte salt og passende mængder natriumnitrit og sukker, som var delvist opløst i en bestemt mængde saltlage. Herefter blev produktet pasteuriseret og nedkølet. Efter Anden Verdenskrig foregik fremstillingen af pasteuriseret »Pražská šunka« hovedsageligt på kødfremstillingsanlæg i Brno, Kostelec, Studená, Vamberk og Planá nad Lužnicí. Sidst i 1970'erne øgedes produktionen af »Pražská šunka« uden ben på disse anlæg under anvendelse af forme og med efterfølgende indpakning af produktet i plastbeholdere, som på den ene side udryddede anvendelsen af tindåser, men navnlig betød, at produktet efter pasteurisering kunne røges, og det blev således muligt at tilføje et tyndt dekorativt lag flæsk og svær. Produktet og dets kendetegn minder derfor nu langt mere om det oprindelige »Pražská šunka« med ben. Siden 1989 fremstilles »Pražská šunka« uden ben også andre steder rundt om i Tjekkiet.

4.3.3. »Pražská šunka« på dåse

»Pražská šunka« på dåse er en anden variant af den oprindelige »Pražská šunka«, som vandt indpas efter Anden Verdenskrig. Den blev også fremstillet ved anvendelse af stykker af råvarer fra udbenede kølede ferske svineskinker, hvortil blev tilsat en nitratsaltblanding, sukker og gelatine. For at øge holdbarheden blev produktet steriliseret i en æggeformet indpakning med en vægt på 1 pund. Dåseskinkens kommercielle succes skyldes i høj grad mængden af kødgelé i det endelige produkt. Siden 1973 produceres »Pražská šunka« på dåse overvejende på kødforarbejdningsanlæg i Kostelec, Krahulčí og Studená. Siden 1989 fremstilles denne variant også andre steder rundt om i Tjekkiet.