

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2018/506 DER KOMMISSION

vom 26. März 2018

zur Eintragung eines Namens in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten („Pražská šunka“ (g.t.S.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 15 Absatz 1 und Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag der Tschechischen Republik auf Eintragung der Namen „Празжка 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), „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), „Pragskinka“ (SV) als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht⁽²⁾. Der Name „Pražská šunka“ bezeichnet ein Schinkenerzeugnis in folgenden Varianten: „Pražská šunka“ am Knochen, „Pražská šunka“ — entbeint und „Pražská šunka“ — Konserve.
- (2) Ein Antrag auf Eintragung des Namens „Pražská šunka“ zusammen mit anderen sprachlichen Varianten wurde bereits im Jahr 2012 veröffentlicht.⁽³⁾ Deutschland, Italien, Österreich und die Slowakei haben dagegen Einspruch erhoben. Die Tschechische Republik hat mit allen Einspruchsführern mit Ausnahme der Slowakei Einigung erzielt. Anschließend hat die Kommission die Produktspezifikation, die wesentlich geändert wurde, um den Forderungen und Bemerkungen der Slowakei teilweise Rechnung zu tragen, erneut veröffentlicht.
- (3) Die Kommission hat am 18. Juli 2016, am 16. August 2016 und am 17. August 2016 jeweils einen Einspruch der Slowakei, Serbiens bzw. Österreichs erhalten.
- (4) Am 14. September 2016, am 12. Oktober 2016 und am 19. Oktober 2016 erhielt die Kommission die Einspruchsbegründungen der Slowakei, Serbiens bzw. Österreichs.
- (5) Der Einspruch Österreichs konnte nicht aufrechterhalten werden. Nach Artikel 51 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 prüft die Kommission die Zulässigkeit der Einspruchsbegründung nur dann, wenn diese innerhalb von zwei Monaten nach Erhebung des Einspruchs bei ihr eingeht, was bei der Einspruchsbegründung Österreichs nicht der Fall war.
- (6) Nachdem die Einspruchsbegründungen Serbiens und der Slowakei geprüft und gemäß Artikel 51 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für zulässig befunden worden waren, forderte die Kommission die Tschechische Republik und die Slowakei mit Schreiben vom 8. November 2016 sowie die Tschechische Republik und Serbien mit Schreiben vom 2. Dezember 2016 auf, geeignete Konsultationen durchzuführen, um eine Einigung zu erzielen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 180 vom 19.5.2016, S. 5.

⁽³⁾ ABl. C 283 vom 19.9.2012, S. 11.

- (7) Zwischen der Tschechischen Republik und Serbien wurde eine Einigung erzielt. Dabei wurde vereinbart, dass der Name auch in serbischer Sprache sowohl in kyrillischer als auch in lateinischer Schrift, also „Pražská šunka“/„Прашка шунка“ (RS) geschützt und Serbien ein Übergangszeitraum von drei Jahren zur Verwendung des geschützten Namens für nicht der Produktspezifikation von „Pražská šunka“ entsprechende Erzeugnisse eingeräumt werden sollte.
- (8) Der Inhalt dieser Vereinbarung steht nach Auffassung der Kommission weder mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 noch mit dem EU-Recht insgesamt unvereinbar. Artikel 15 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, wonach die Kommission für die Verwendung geschützter Ursprungsbezeichnungen und geschützter geografischer Angaben in Widerspruch zu Artikel 13 Absatz 1 der genannten Verordnung einen Übergangszeitraum von drei Jahren oder mehr gewähren kann, lässt sich analog auch auf garantiert traditionelle Spezialitäten anwenden. (*) Da diese Verordnung jedoch nur im Gebiet der EU gilt, kann ein solcher Übergangszeitraum nur Produkte betreffen, die aus Serbien in die EU eingeführt und in der EU unter dem geschützten Namen vermarktet werden, obwohl sie nicht der Produktspezifikation entsprechen. Solche Erzeugnisse sollten in der EU jedoch weder mit der Angabe „garantiert traditionelle Spezialität“ noch mit der Abkürzung „g.t.S.“ oder dem betreffenden EU-Logo vermarktet werden. Nach Hinzufügung der serbischen Fassung zu den eingetragenen Bezeichnungen sollte die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation informationshalber veröffentlicht werden.
- (9) Zwischen der Tschechischen Republik und der Slowakei konnte jedoch innerhalb des vorgegebenen Zeitraums keine Einigung erzielt werden. Deshalb sollte die Kommission unter Berücksichtigung dieser geeigneten Konsultationen gemäß dem Verfahren von Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eine Entscheidung treffen.
- (10) Die wichtigsten in der Einspruchs begründung und in den Konsultationen mit der Tschechischen Republik von der Slowakei angeführten Argumente lassen sich wie folgt zusammenfassen:
- (11) Als ersten Grund für den Einspruch nennt die Slowakei die Tatsache, dass die Eintragung des Namens mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 unvereinbar wäre. Die Slowakei vertritt die Auffassung, dass in der Produktspezifikation für „Pražská šunka — entbeint“ beschriebene Herstellungsverfahren sei nicht „traditionell“, weil es erst seit 1993 (nach Ausrufung der Unabhängigkeit der Tschechischen und der Slowakischen Republik) angewandt werde und seitdem noch keine 30 Jahre vergangen seien. Vor dem Jahr 1993 sei „Pražská šunka“ nach den staatlichen Normen der Tschechoslowakei (ČSN) hergestellt worden, die gemeinsame Vorschriften für die Herstellung, Lieferung, Verpackung, Beförderung, Lagerung und Prüfung von Fleischprodukten in der Tschechoslowakei festgelegt hätten, welche im gesamten Gebiet der Tschechoslowakei angewandt worden seien und das in der Produktspezifikation für „Pražská šunka — entbeint (g.t.S.)“ angewandte Herstellungsverfahren nicht zugelassen hätten. Nach Artikel 18 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kommt ein Name für eine Eintragung als garantiert traditionelle Spezialität in Betracht, wenn er eine traditionelle Herstellungsart aufweist oder aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist, wobei gemäß der Begriffsbestimmung von Artikel 3 Absatz 3 dieser Verordnung mit „traditionell“ die nachgewiesene Verwendung über einen Zeitraum von mindestens 30 Jahren bedeutet. Aus diesen Gründen könne das Herstellungsverfahren von „Pražská šunka“ (g.t.S.) nicht der traditionellen Herstellungsart gemäß Artikel 18 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 entsprechen.
- (12) Außerdem macht die Slowakei geltend, dass auch die Anforderung „besondere Merkmale“ gemäß Artikel 3 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht erfüllt sei.
- (13) Als zweiten Grund für den Einspruch führt die Slowakei an, dass der Name „Pražská šunka“ als Gattungsbezeichnung anzusehen, d. h. zu einer allgemeinen Bezeichnung für ein Erzeugnis in der EU geworden sei. Dies zeige sich an der Zahl der Einsprüche, die gegen die Eintragung des Namens erhoben worden seien: Die Tatsache, dass derselbe Name in vielen Ländern für die Vermarktung desselben oder eines ähnlichen Erzeugnisses verwendet werde, sei ein Beleg dafür, dass es sich hierbei um eine Gattungsbezeichnung handle.
- (14) Als dritten Grund führt die Slowakei in ihrem Einspruch an, dass die Verwendung des zur Eintragung vorgeschlagenen Namens in der Slowakei für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel rechtmäßig, anerkannt und von wirtschaftlicher Bedeutung sei. Der slowakische Verbraucher kenne und kaufe „Pražská šunka“ als gekochtes Erzeugnis in Polyamid-Verpackungen. Die in dem Vorschlag beschriebene Variante „Pražská šunka“ — entbeint sei slowakischen Verbrauchern nicht bekannt. Laut Daten einzelner Erzeuger in der Slowakischen Republik würden derzeit in dem Land jährlich mindestens 1 208 Tonnen „Pražská šunka“ hergestellt. Eine Anpassung oder Umbenennung des Erzeugnisses würde für slowakische Erzeuger erhebliche Einkommenseinbußen zur Folge haben, insbesondere weil dies je nach Art und Qualitätskategorie starke Preiserhöhungen zwischen 45 % und 92 % nach sich ziehen würde. So muss nach der Produktspezifikation für „Pražská šunka“ (g.t.S.) das Fleisch bei allen drei Varianten einen Gehalt an reinem Muskeleiweiß von mindestens 16 GHT

(*) Durchführungsverordnung (EU) 2016/304 vom 2. März 2016 zur Eintragung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (g.t.S.) (ABl. L 58 vom 4.3.2016, S. 28).

aufweisen, wogegen dieser Anteil in der Slowakei niedriger sein könne. Nach slowakischem Recht kann „Pražská šunka“ je nach Mindestgehalt an reinem Muskeleiweiß in drei unterschiedlichen Kategorien vermarktet werden: „Schinken spezial“ (16 GHT), „ausgewählter Schinken“ (13 GHT) und „Standardschinken“ (10 GHT). Daher könnten die Kategorien „ausgewählter Schinken“ und „Standardschinken“ in der Slowakei nicht mehr unter dem eingetragenen Namen vermarktet werden. Neben dem Preisanstieg müssten bei den Einkommenseinbußen auch die Kosten für den Kauf der Formen zur Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint berücksichtigt werden, da dieses Verfahren bei der Herstellung von „Pražská šunka“ in der Slowakei nicht angewandt werde (dort werden Polyamid-Formen verwendet). Der Kauf dieser Formen sei mit Kosten von 70 EUR je Einheit Schinken mit einem Gewicht von etwa 5 kg verbunden, sodass für die Herstellung von 1 Tonne Fertigerzeugnis Ausgaben in Höhe von 14 000 EUR anfielen. Ebenso würde das Formen von „Pražská šunka“ mittels Folie gegenüber der Herstellung in Polyamid-Behältern wegen des Kaufs der Folie und der hierfür erforderlichen manuellen Arbeit zusätzlichen Kosten von insgesamt mindestens 50 EUR je Tonne Fertigerzeugnis entstehen.

- (15) Zudem seien drei slowakische Erzeuger Inhaber von Marken für „Pražská šunka“, deren Verwendung gefährdet sei.
- (16) Für den Fall, dass die Kommission beschließe, den Namen trotz der übermittelten Einwände einzutragen, schlug die Slowakei außerdem vor, Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zu berücksichtigen, indem dem Namen „Pražská šunka“ die Angabe „hergestellt nach der Tradition der Tschechischen Republik“ beigefügt werden solle. Alternativ dazu könne der Name zu „Traditioneller Pražská šunka“ geändert werden.
- (17) Die Kommission hat die in der Einspruchs begründung der Slowakei vorgebrachten Argumente aus Sicht der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft, wobei sie die Ergebnisse der geeigneten Konsultationen zwischen dem Antragsteller und den Einspruchsführern berücksichtigt hat, und kam zu dem Ergebnis, dass der Name „Pražská šunka“ eingetragen werden sollte.
- (18) Zum ersten Einspruchsgrund erklärte die Tschechische Republik, dass „Pražská šunka“ auch vor 1993 nicht von den staatlichen tschechoslowakischen Normen (ČSN) erfasst worden sei. In dem Teil der Tschechoslowakei, der heute der Tschechischen Republik entspricht, wurde „Pražská šunka“ nach der „technisch-wirtschaftlichen Norm“ hergestellt, die von der tschechischen Sektion der Fleischindustrie (Masný průmysl) erstellt wurde. Ende der 1970er-Jahre wurde teilweise haltbar gemachter (pasteurisierter) „Pražská šunka“ — entbeint bereits in mehreren tschechoslowakischen Betrieben in Gebiet der heutigen Tschechischen Republik hergestellt, wobei im Wesentlichen die Vorgaben zur Anwendung kamen, die in der Produktspezifikation für „Pražská šunka“ — entbeint (g.t.S) zu finden sind, also Pasteurisierung, Verwendung von ovalen Formen, Räuchern sowie zur Verzierung eine Schicht aus Schweinefett oder Schweinefett mit Schwarte.
- (19) Zudem wird dasselbe Erzeugnis, also teilweise haltbar gemachter „Pražská šunka“ — entbeint, seit Jahrzehnten in anderen Ländern wie Österreich oder Deutschland hergestellt. Hieraus ergibt sich der Schluss, dass „Pražská šunka“ — entbeint und sein Herstellungsverfahren einer traditionellen, seit über 30 Jahren bestehenden Praxis entspricht.
- (20) Es gibt keine Anforderung, wonach ein Erzeugnis für die Eintragung als g.t.S. ein besonderes Merkmal aufweisen muss. Nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe b ist ein „besonderes Merkmal“ ein Aspekt der Beschreibung, und das besondere Merkmal des Erzeugnisses ist für alle drei Varianten, die in der Produktspezifikation enthalten sind, ausreichend beschrieben.
- (21) Was den zweiten Einspruchsgrund betrifft, so gibt es keine Anhaltspunkte dafür, dass der Begriff eine Gattungsbezeichnung geworden wäre. Die Slowakei hat keine Begründung für eine solche Schlussfolgerung vorgebracht. Die Tatsache, dass ein solches Erzeugnis in mehreren Ländern Europas hergestellt wird, kann nicht für sich genommen als Begründung dafür angesehen werden, dass es sich bei diesem Namen um eine Gattungsbezeichnung handelt. In jedem Fall ist die Verwendung als Gattungsbezeichnung kein Grund, bei g.t.S. Einspruch gegen die Eintragung zu erheben. Eine g.t.S. kann überall erzeugt werden, sofern die Produktspezifikation eingehalten wird.
- (22) Als dritten Einspruchsgrund führt die Slowakei an, dass die Verwendung des Namens für ähnliche Agrarerzeugnisse und Lebensmittel in der Slowakei rechtmäßig, anerkannt und von wirtschaftlicher Bedeutung sei. Die Kommission erkennt diese Umstände an. Die Kommission gibt jedoch zu bedenken, dass das in der Slowakei hergestellte Erzeugnis insbesondere deshalb nicht in der Produktspezifikation für „Pražská šunka“ (g.t.S.) erfasst werden kann, weil die Slowakei die Rezeptur und Aufmachung des Erzeugnisses nach der Unabhängigkeit der Tschechischen und der Slowakischen Republik, d. h. nach dem 1. Januar 1993, geändert hat. Nach Auskunft der slowakischen Behörden erging der Erlass zur Einführung der drei Kategorien 1. „Schinken spezial“, 2. „ausgewählter Schinken“ und 3. „Standardschinken“ (je nach dem Mindestgehalt von 16 GHT, 13 GHT bzw. 10 GHT an reinem Muskeleiweiß) des slowakischen Landwirtschaftsministeriums und des slowakischen Gesundheitsministeriums am 18. August 2005. Vor diesem Zeitpunkt belief sich der Mindestgehalt an reinem Muskeleiweiß auf 18 GHT. Damit wären 100 % von mit 18 GHT reinem Muskeleiweiß in der Slowakei hergestelltem „Pražská šunka“ als „Pražská šunka“ (g.t.S.) infrage gekommen. Nach Auskunft der slowakischen

Behörden wurde gleichzeitig die Aufmachung des Erzeugnisses geändert, wobei das Formen und die Wärmebehandlung vollständig aufgegeben wurden und das Erzeugnis stattdessen in Polyamid-Behälter gefüllt wird. Obwohl die Slowakei angibt, dass sich die Herstellung von „Pražská šunka“ nach der Unabhängigkeit der Tschechischen Republik verändert hat, ist eindeutig festzustellen, dass das Herstellungsverfahren in der Slowakei wesentlich und deutlich feststellbar geändert wurde. Zweitens hat die Tschechische Republik die Anforderungen der Produktspezifikation gegenüber der ursprünglichen Fassung von 2010 erheblich gelockert, um die größtmögliche Zahl von Herstellungsverfahren einzubeziehen und eine weit verbreitete und gemeinsame g.t.S. eintragen zu können. So konnten — mit Ausnahme der Slowakei — alle zugelassenen Einspruchsführer in den beiden Einspruchsverfahren eine Einigung erzielen. Drittens scheint bei der Berechnung der Kosten zur Anpassung der Herstellung an die Produktspezifikation von „Pražská šunka“ nicht berücksichtigt worden zu sein, dass die Metallformen über einen längeren Zeitraum wiederverwendet werden können. Viertens ist die Verwendung von Formen nicht vorgeschrieben, da es Alternativen gibt. So kann auch Plastikfolie verwendet werden. Zudem dürfte der Betrag von 50 EUR je Tonne Fertigerzeugnis für den Kauf der Folie und für die manuelle Arbeit keine unverhältnismäßig hohe Kostenbelastung darstellen.

- (23) Außerdem sollten gemäß Artikel 43 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und analog zu den Bestimmungen für geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben Marken, die vor Einreichung des Antrags auf Schutz der Ursprungsbezeichnung oder geografischen Bezeichnung bei der Kommission angemeldet, eingetragen oder, sofern dies nach den einschlägigen Rechtsvorschriften vorgesehen ist, durch Verwendung in gutem Glauben im Gebiet der Union erworben wurden, ungeachtet der Eintragung einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe weiter verwendet und für dieses Erzeugnis erneuert werden können. Marken, die vor Einreichung des Antrags auf Eintragung des Namens „Pražská šunka“ als g.t.S. angemeldet, eingetragen oder durch Verwendung in gutem Glauben erworben wurden, sind, sofern dies im Recht der Union oder der Slowakei vorgesehen ist, von dieser Eintragung nicht betroffen.
- (24) Aus diesen Gründen sind die von der Slowakei als Einspruchsgründe angeführten Umstände in Bezug auf die rechtmäßige, anerkannte und wirtschaftlich bedeutende Verwendung des Namens auch in Marken im Gebiet der Slowakei nicht ausreichend, um eine Ablehnung des tschechischen Antrags auf Eintragung zu rechtfertigen. Was die übrigen Vorschläge der Slowakei anbelangt, so ist es nach Auffassung der Kommission aus den oben dargelegten Gründen nicht angemessen, dem eingetragenen Namen „Pražská šunka“ die Angabe „hergestellt nach der Tradition der Tschechischen Republik“ beizufügen, damit slowakischer „Pražská šunka“ in der Slowakei nach slowakischer Tradition ohne Einhaltung der Produktspezifikation für „Pražská šunka“ (g.t.S.) vermarktet werden kann. Denn die Slowakei hat nicht nachgewiesen, dass für die Herstellung eines Erzeugnisses mit dem Namen „Pražská šunka“ eine andere, „slowakische“ Tradition besteht. Zudem wird sich nach Abschluss der beiden Einspruchsverfahren der unter der Produktspezifikation eingetragene Name nicht auf eine spezifische „tschechische Tradition“ beziehen, sondern insbesondere auf eine Tradition, die mehreren EU-Mitgliedstaaten und Drittländern gemeinsam ist.
- (25) Eine Änderung des Namens zu „Traditioneller Pražská šunka“ würde bedeuten, dass das Verfahren von Anfang an neu eingeleitet werden müsste, was in Anbetracht der damit zusammenhängenden Erwartungen unverhältnismäßig ist.
- (26) In jedem Fall sollte der Schutz garantiert traditioneller Spezialitäten unter Berücksichtigung der Interessen der Erzeuger und Wirtschaftsbeteiligten, die diesen Namen bislang rechtmäßig verwendet haben, abgeändert werden. Nach Artikel 15 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, der analog auch auf garantiert traditionelle Spezialitäten anwendbar ist, kann ein Übergangszeitraum von fünf Jahren gewährt werden, in dem der Name „Pražská šunka“ weiterhin verwendet werden kann, ohne die Produktspezifikation einzuhalten, und die Genehmigung erteilt werden, nach Ablauf des Fünfjahreszeitraums nicht der Produktspezifikation entsprechende Erzeugnisse so lange in Verkehr zu bringen, bis die Bestände aufgebraucht sind, um eine allmähliche Anpassung an die Produktspezifikation zu ermöglichen. Solche Erzeugnisse sollten jedoch weder mit der Angabe „garantiert traditionelle Spezialität“ noch mit der Abkürzung „g.t.S.“ oder dem betreffenden EU-Logo vermarktet werden.
- (27) Aus den oben dargelegten Gründen sollten die Namen „Пражка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „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), „Pragskinka“ (SV) als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) eingetragen werden.
- (28) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Namen „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) werden als g.t.S. eingetragen.

Mit dem Namen in Absatz 1 wird ein Erzeugnis der Klasse 1.2 — „Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.) — gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ⁽¹⁾ ausgewiesen.

Artikel 2

Die konsolidierte Produktspezifikation ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 3

Die eingetragenen Namen können für einen Zeitraum von fünf Jahren ab Inkrafttreten dieser Verordnung zur Bezeichnung von nicht der Produktspezifikation entsprechenden Erzeugnissen verwendet werden, die im EU-Gebiet vermarktet werden. Bei der Verwendung für Erzeugnisse, die nicht der Produktspezifikation entsprechen, dürfen die Angaben „garantiert traditionelle Spezialität“, „g.t.S.“ oder das EU-Logo diesen Namen nicht beigefügt sein.

Nach Ablauf des Fünfjahreszeitraums können vor diesem Zeitpunkt hergestellte, nicht der Produktspezifikation gemäß Artikel 2 entsprechende Erzeugnisse weiterhin mit dem eingetragenen Namen vermarktet werden, bis die im EU-Gebiet während des Fünfjahreszeitraums vorhandenen Bestände aufgebraucht sind.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 26. März 2018

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

ANHANG

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EU-Nr.: CZ-TSG-0007-0061 — 21.10.2010

TSCHECHISCHE REPUBLIK

1. EINZUTRAGENDER NAME

„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), „Peržut 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. ART DES ERZEUGNISSES

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3. GRÜNDE FÜR DIE EINTRAGUNG

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Das traditionelle Fleischerzeugnis „Pražská šunka“ ist für den unmittelbaren Verzehr bestimmt und wird seit langer Zeit in folgenden Varianten hergestellt:

— „Pražská šunka“ am Knochen,

— „Pražská šunka“ — entbeint,

— „Pražská šunka“ — Konserve.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der traditionelle Name „Pražská šunka“ gibt nicht den spezifischen Charakter dieses Erzeugnisses wieder und verknüpft den besonderen Charakter dieses Erzeugnisses auch nicht mit dessen Herkunft oder geografischem Ursprung, sondern ist für sich genommen spezifisch, weil er international mit dem berühmten Fleischprodukt von typischem Aussehen und Geschmack in Verbindung gebracht wird.

4. BESCHREIBUNG

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)

4.1.1. „Pražská šunka“ am Knochen

„Pražská šunka“ am Knochen unterscheidet sich von anderen Knochenschinken insbesondere dadurch, wie die grundlegenden Rohstoffe ausgewählt und verarbeitet werden. Ein weiteres Merkmal von „Pražská šunka“ am Knochen ist außerdem das Verhältnis von Schinkenkeule und Lake bei der Verarbeitung, durch die beim fertigen Erzeugnis ein Gehalt an reinem Muskeleiweiß erzielt wird, der dem von Schinken höchster Qualität entspricht. Ferner umfasst das Herstellungsverfahren eine Hitzebehandlung und einen Räuchervorgang, durch die sich „Pražská šunka“ am Knochen ebenfalls von einer ganzen Reihe traditioneller getrockneter Knochenschinken unterscheidet.

Physikalische Eigenschaften:

- Erzeugnis mit einem Gesamtgewicht von höchstens 10 kg.
- Die ursprüngliche Form der mit dem Prager Schnitt bearbeiteten Schinkenkeule bleibt erhalten (von der ganzen Schinkenkeule mit Knochen und Gelenk, aber ohne Fuß, werden Wamme und Kreuzbein einschließlich Schwanz und Beckenknochen entfernt, der fette Teil wird seitlich der Lende rund eingeschnitten).

Chemische Eigenschaften (die Bestimmung der Parameter bezieht sich auf Stichproben, die nach Entfernung des Knochens analysiert wurden):

- Gehalt an reinem Muskeleiweiß (nicht enthalten ist Eiweiß von Bindegewebe und Eiweiß pflanzlichen Ursprungs): mindestens 16 GHT. Die Oberfläche des Erzeugnisses aus Fettschicht und Schwarte ist in der Analyseprobe nicht homogenisiert.
- Salzgehalt: höchstens 3,0 GHT
- Fettgehalt: höchstens 15 GHT. Die Oberfläche des Erzeugnisses ist in der Analyseprobe homogenisiert.

Organoleptische Eigenschaften:

- Aussehen der Oberfläche und Farbe: Die mit Schwarte bedeckte Seite des Schinkens ist goldbraun. Die anderen Teile der Oberfläche sind nicht von Schwarte bedeckt, hier hat die Fettschicht eine hellere Tönung und weist eine gelbliche bis goldgelbe Farbe auf; das Muskelfleisch der Schinkenkeule hat auf der Oberfläche eine goldbraune bis dunkelbraune Farbe.
- Aussehen und Farbe beim Anschnitt: Die Farbe des Muskelfleisches in den Schinkenscheiben ist fleischfarben-rosa.
- Geschmack und Geruch: ausgeprägter Geschmack und Geruch von hitzebehandeltem und geräuchertem Schinken, mäßig salziger Geschmack.
- Konsistenz: fest, kompakt. Beim Aufschnitt in dünnen Scheiben hat das Erzeugnis eine mürbe Beschaffenheit.

4.1.2. „Pražská šunka“ — entbeint

„Pražská šunka“ — entbeint unterscheidet sich von anderen Fleischerzeugnissen dieser Art insbesondere durch das Herstellungsverfahren, wobei es sich um Schinken höchster Qualität handelt, der aus der entbeintem Schweinekeule oder aus der Schale von entbeintem Schinkenkeule hergestellt wird, welche nach der Hitzebehandlung geräuchert wurde. Besonderes Merkmal des Erzeugnisses ist außerdem die dekorative Abdeckung, die aus einer dünnen Schicht Schweinefett oder aus Schweinefett mit Schwarte gebildet wird. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist die typische Eiform bzw. ovale Form des fertigen Erzeugnisses.

Physikalische Eigenschaften:

- Das Erzeugnis hat eine typische Eiform bzw. ovale Form.
- Es handelt sich um Schinken höchster Qualität von ganzen entbeinten Schinkenkeulen mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte, oder aus parierten Schalen von Schinkenkeule und gesalzene Scheiben von Schweinefett mit oder ohne Schwarte, oder aus parierten Schalen von Schinkenkeule mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte.

Chemische Eigenschaften:

- Gehalt an reinem Muskeleiweiß, Salz und Fett: siehe chemische Eigenschaften von „Pražská šunka“ am Knochen.

Organoleptische Eigenschaften:

- Aussehen der Oberfläche und Farbe: Die Seite des Schinkens, die von Schweinefett mit Schwarte bedeckt ist, hat eine goldbraune Farbe. Ist die Oberfläche nur von Schweinefett ohne Schwarte bedeckt, weist sie hellere Schattierungen von gelblicher bis goldgelber Farbe auf.
- Aussehen und Farbe beim Anschnitt, Geschmack und Geruch, Konsistenz: siehe organoleptische Eigenschaften von „Pražská šunka“ am Knochen.

4.1.3. „Pražská šunka“ — Konserve

„Pražská šunka“ — Konserve unterscheidet sich von anderen Fleischerzeugnissen dieser Art insbesondere durch die verwendeten Rohstoffe, da es sich um Schinken höchster Qualität handelt, der aus parierten Schalen von Schweinekeule, ganz oder grob gemahlen, hergestellt wurde. Ein weiteres Merkmal des Erzeugnisses, das diesen Namen führt, ist die dünne Schicht Aspik zwischen dem Schinken und der Verpackung. Was jedoch „Pražská šunka“- Konserve gegenüber anderen Fleischkonserven auszeichnet, ist die typische flache eiförmige Form der Verpackung.

Physikalische Eigenschaften:

- Das Erzeugnis hat die charakteristische flache ovale Form und die Abmessungen der Verpackung, die ein Gewicht des fertigen Erzeugnisses von etwa 0,454 kg garantieren.
- Zum Zeitpunkt der Befüllung weist die Inhaltsmenge des Rohstoffs einen Fleischanteil von mindestens 87 GHT auf.

Chemische Eigenschaften:

- Gehalt an reinem Muskeleiweiß (ohne Eiweiß von Bindegewebe und ohne Eiweiß pflanzlichen Ursprungs) mindestens 16 GHT. Die Aspikoberfläche ist in der Analyseprobe nicht homogenisiert.
- Salzgehalt: höchstens 3 GHT.
- Fettgehalt: höchstens 4 GHT. Die Aspikoberfläche ist in der Analyseprobe homogenisiert.
- Aspikgehalt: höchstens 36 GHT.

Organoleptische Eigenschaften

- Das Erzeugnis ist in der Verpackung luftdicht verschlossen; im Handel bleibt seine Sterilität gewahrt. Zwischen dem Verpackungsmaterial und dem Erzeugnis befindet sich eine glatte, gelbbraune Aspikschicht.
- Aussehen und Farbe beim Anschnitt: Die Farbe des Schinkens ist fleischfarben-rosa. Vereinzelt kleine aspikgefüllte Hohlräume sind zulässig.
- Geschmack und Geruch: ausgeprägter Geschmack und Geruch von hitzebehandeltem Schinken, mäßig salziger Geschmack.
- Konsistenz: fest, kompakt.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)

4.2.1. „Pražská šunka“ am Knochen

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen werden ganze Schinkenkeulen verwendet, die nach dem Prager Schnitt bearbeitet wurden (von der ganzen Keule mit Knochen und Gelenk, aber ohne Fuß, werden Wamme und Kreuzbein einschließlich Schwanz und Beckenknochen abgetrennt; der fette Teil wird seitlich der Lende rund eingeschnitten), sowie eine Lake, die aus den nachstehenden Zutaten bereitet wird.

Schinkenkeule	100,0 kg
Lake (höchstens 20 kg)	
— Wasser	höchstens 17,0 kg
— Nitrit- oder Nitratpökelsalzmischung	höchstens 2,6 kg
— Zucker	0 bis 1,2 kg
— Stabilisatoren	0 bis 0,5 kg
— Gewürzextrakt oder Öl	0 bis 0,3 kg
— Antioxidantien	0 bis 0,1 kg

Die Schinkenkeulen werden mit der Lake aus den vorgeschriebenen Zutaten eingespritzt. Danach werden sie in der Lake eingelegt oder können mit der Lake getumbelt werden. Es folgt die Hitzebehandlung, die eine Pasteurisierung bewirkt. Nach der Hitzebehandlung werden die Erzeugnisse in der Räucherammer getrocknet und oberflächlich geräuchert, um den Geschmack, den Geruch und die Farbe zu erzielen, die für das Erzeugnis charakteristisch sind. Anschließend werden sie gekühlt und gelagert.

Werden die Keulen nicht durch Einspritzen mit der Lake gepökelt und anschließend eingelegt oder getumbelt, können die ausgekühlten Keulen gesalzen und bearbeitet werden, indem ihre Oberfläche mit einer Nitratpökelsalzmischung und ein wenig Zucker gründlich eingerieben wird. Danach werden sie mit der Schwarte nach unten in dünn mit Salz bestreute Pökelfäße gegeben. Anschließend werden sie mit einer abgekochten und wieder abgekühlten Nitratpökellake, ebenfalls mit einer geringen Menge Zucker, begossen. Die auf diese Weise eingelegten Keulen werden beschwert, damit sie vollständig von Lake bedeckt sind, und nach einer angemessenen Zeit entsprechend dem Ergebnis der laufend durchgeführten sensorischen Qualitätskontrollen gewendet, damit die Unterseiten in den Gefäßen nach oben und die Oberseiten nach unten liegen. Nach Erreichung einer gründlichen Pökellung werden die Schinken einige Stunden in laues Wasser getaucht und tropfen anschließend ab. Die Schinken werden dann zunächst in der Räucherammer getrocknet und anschließend oberflächlich geräuchert, bis der Geschmack, der Geruch und die Farbe erzielt werden, die für das Erzeugnis charakteristisch sind. Es folgt eine Hitzebehandlung, die eine Pasteurisierung bewirkt, mit anschließender Abkühlung und Lagerung.

Bei beiden Verfahren besteht außerdem die Möglichkeit, das fertige Erzeugnis abschließend oberflächlich zu backen und die Schwarte mit verschiedenen dekorativen Techniken zu bearbeiten.

4.2.2. „Pražská šunka“ — entbeint

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint werden entweder ganze entbeinte Schinkenkeulen verwendet oder aber einzelne Schalen von Schinkenkeulen, die nach Nummer 4.1.2. bearbeitet wurden, sowie die Lake, deren Zusammensetzung und deren höchstzulässiges Verhältnis zur Fleischrohware dem entspricht, was bei der Lake zur Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen (beim Pökeln mit der Nitritpökelsalzmischung) angewandt wird.

Die entbeinten Schinkenkeulen werden ganz oder als Schalen von Schinkenkeulen mit der Lake in der vorgeschriebenen Zusammensetzung gespritzt und/oder können mit der Lake massiert werden. Getrennt davon werden gesalzene Scheiben von Schweinefett mit oder ohne Schwarte getumbelt, wenn sie zur Herstellung einer dekorativen Abdeckung des Erzeugnisses verwendet werden. Nach dem Einsalzen und Tumbeln erfolgt das Einfüllen in eiförmige oder ovale Formen so, dass das Schweinefett mit Schwarte oder ohne Schwarte immer eine dekorative Abdeckung der Oberfläche des Erzeugnisses bildet. Werden für die Herstellung der dekorativen Abdeckung Scheiben von Schweinefett mit oder ohne Schwarte verwendet, werden Formen mit diesen getumbelten Scheiben ausgelegt und in diese danach die parierte Schalen von Schinkenkeulen hineingegeben. Es folgt die Hitzebehandlung der Erzeugnisse in den Formen, die eine Pasteurisierung bewirkt. Nach der Hitzebehandlung werden die Erzeugnisse aus den Formen genommen und geräuchert, um den Geschmack, den Geruch und die Farbe zu erzielen, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, und anschließend gekühlt und verpackt.

Zulässig ist auch die Möglichkeit einer abschließenden Bearbeitung des fertigen Erzeugnisses durch oberflächliches Backen und eine Behandlung der Schwarte mit verschiedenen dekorativen Techniken.

Die Erzeugnisse, für deren Herstellung ganze entbeinte Schinkenkeulen mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte, oder auch Schalen von Schinkenkeulen mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte verwendet werden, können vor der Hitzebehandlung mithilfe von Folie, die nach der Hitzebehandlung entfernt wird, in die vorgeschriebene Form gebracht werden. In diesem Fall ist eine Verwendung von Formen nicht nötig.

4.2.3. „Pražská šunka“ — Konserve

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ — Konserve werden parierte Schalen von Schinkenkeule (ganz oder grob gemahlen), Gelatine (in Pulverform) und Lake verwendet, die aus den nachstehenden Zutaten bereitet wird:

Parierte Schalen von Schinkenkeulen:	100 kg
Gelatine in Pulverform:	4 kg
Lake (höchstens 14,3 kg)	
— Wasser	höchstens 11,0 kg
— Nitrit-Pökelmischung	höchstens 2,8 kg
— Zucker	0 bis 0,5 kg

Verwendet werden flache, eiförmige Verpackungen aus Material, das sich für die Sterilisierung eignet und eine Inhaltsmenge des fertigen Erzeugnisses von etwa 0,454 kg garantiert.

Schalen von Schweinekeule werden ganz oder grob zerkleinert mit der Lake getumbelt. Nach dem Tumbeln der Lake in das Muskelfleisch folgt das Einfüllen in die Verpackung unter Luftabschluss, wobei zuvor die geeignete Menge Gelatine in Pulverform auf den Verpackungsboden gegeben wurde. Nach Vakuumverschluss der Verpackungen wird das Erzeugnis 12 Stunden bei 5 °C gelagert. Es folgt die Sterilisierung, bei der in allen Teilen des Erzeugnisses ein Hitzeeffekt erreicht werden muss, der einer Temperatureinwirkung von 10 Minuten bei 121 °C entspricht. Nach der Hitzebehandlung werden die Erzeugnisse gekühlt und trocken bei einer Temperatur von 0 °C bis 25 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85 % gelagert. Das Erzeugnis ist mindestens drei Jahre haltbar.

4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)

4.3.1. „Pražská šunka“ am Knochen

Der Name „Pražská šunka“ bezeichnet seit den 60iger Jahren des 19. Jahrhunderts eines der bekanntesten Lebensmittelerzeugnisse mit Ursprung in der Tschechischen Republik und insbesondere Prag. Den historischen Quellen lässt sich entnehmen, dass das „Pražská šunka“ genannte Erzeugnis mit dem Namen František Zvěřina verknüpft ist, der mit der Herstellung begann. Der bekannte Prager Räuchermeister Josef Jeřábek übernahm die Herstellung von František Zvěřina. Weitere Hersteller dieses Erzeugnisses waren u. a. die Prager Räuchermeister Dlouhý, Malý und Cibulka. Auch in anderen großen Städten wurde die Herstellung von „Pražská šunka“ nach dem Prager Vorbild aufgenommen. In Brünn stellte der Räuchermeister Jebavý das Erzeugnis her, in Königgrätz der Räuchermeister Hutla, in Pardubitz der Räuchermeister Sochor. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts stellten

zahlreiche andere Räuchermeister diesen Schinken her. Bildlich gesprochen lassen sich alle Prager Schinken auf Meister Zvěřina zurückführen. Die Herstellung von „Pražská šunka“ im industriellen Maßstab geht auf Antonín Chmel zurück, der im Jahr 1879 im Prager Viertel von U Zvonářky seine Firma gründete. Neben diesem Hauptprodukt stellte er auch ein breites Sortiment von anderen geräucherten Erzeugnissen her, die bald in Prag und in anderen Städten, insbesondere in Kurorten, und danach auch in einer Reihe anderer europäischer Länder Bekanntheit erlangten. Den größten kommerziellen Erfolg hatte aber „Pražská šunka“, der bald auch seine Reise nach Übersee antrat. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Betrieb unter staatliche Verwaltung gestellt und eine Reihe anderer Prager Betriebe allmählich in dieses Unternehmen integriert. Zu dieser Zeit entstanden bereits andere Produktvarianten von „Pražská šunka“, so z. B. Schinkenkonserven oder -halbkonserven aus Schinkenmuskelfleisch. Im Jahr 1977 zog der Betrieb mit allen Arbeitnehmern und Ressourcen von U Zvonářku in den Neubau des Fleischkombinats Prag Süd — Písnice um. Mit dem Aufkommen neuer Pökeltechniken wurde bei der Herstellung von „Pražská šunka“ das Einspritzen mit Salzlake, teils mit anschließendem Tumbeln, eingeführt. Zur Zeit der Privatisierungen nach 1989 wurde der Betrieb in Písnice geschlossen, doch die Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen wurde in einer Reihe anderer Herstellungsbetriebe auf dem gesamten Gebiet der Tschechischen Republik fortgeführt.

Die Grundlage für die Herstellung von „Pražská šunka“ bildeten in der Anfangszeit die Auswahl der Rohstoffe und das Pökelfverfahren. Es handelte sich um Schinken von leichten Schweinen, weshalb in den heutigen Rezepturen ein Höchstgewicht von 10 kg angegeben ist. Ein weiteres charakteristisches Merkmal des Herstellungsverfahrens, das seit Generationen weitergegeben wird, ist die Bearbeitung des Schinkens mit dem sogenannten Prager Schnitt. Beim Pökeln des abgekühlten Schinkens wurden die Oberfläche des Fleisches und insbesondere die Schwarte gründlich mit der Nitratpökelmischung und einer kleinen Menge Zucker eingerieben. Der Boden des Pökelfaßes wurde dünn mit Salz bestreut und die Schweinekeulen mit der Schwarte nach unten hineingelegt. Die Schinken wurden mit einer abgekochten und wieder abgekühlten Nitratpökellake, ebenfalls mit einer kleinen Menge Zucker, eingespritzt und dann beschwert. Anschließend wurden die Schinken gewendet, damit die Unterseite oben lag. Dabei wurden die Schinken erneut beschwert. Nach einer sensorischen Qualitätskontrolle wurden die Schinken einige Stunden in lauwarmes Wasser getaucht und tropften danach ab. Dann folgte der letzte Verarbeitungsschritt, die Entfernung des Beckenknochens, das Abschaben der Schwartenoberfläche und das Umwickeln der Keule, damit die Form beim Sieden nicht beschädigt wird. Die Schinken wurden grundsätzlich in vorgeheizten Räucherkamern geräuchert. Das Räuchern erfolgte in zwei Stufen, die erste zum Trocknen am offenem Feuer und die zweite mit angefeuchteten Hartholzspänen zum Erzielen des Aromas und der Farbe. Die Schinken wurden in der Regel 8-12 Stunden langsam geräuchert. Anschließend wurden die Schinken in siedend heißem Wasser gebrüht und abgekocht. Das Abkühlen erfolgte durch Eintauchen in kaltes Wasser.

4.3.2. „Pražská šunka“ — entbeint

In der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg wurden Alternativen zur Herstellung des ursprünglichen „Pražská šunka“ am Knochen entwickelt. Hierbei handelte es sich um die Pasteurisierung von „Pražská šunka“ — entbeint aus Schinkenmuskelfleisch. Mit ihrer Herstellung befassten sich Antonín Chmel im Viertel U Zvonářky in Prag und Josef Beránek in Beráneks Betrieben. Das Herstellungsverfahren dieser Prager Schinken bestand aus der Entbeinung frischer gekühlter Schinkenkeulen, der Bearbeitung einzelner Teile der Keulen, ihrer Sortierung nach Farbstufen sowie der mechanischen Bearbeitung nach dem Aussetzverfahren unter Zugabe von Natriumchlorid und der erforderlichen Menge an Nitritpökelsalz und Zucker, alles teilweise in der vorgeschriebenen Menge an Lake gelöst. Anschließend erfolgten die Pasteurisierung und Kühlung. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg erfolgte die Pasteurisierung von „Pražská šunka“ hauptsächlich in industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben in Brunn, Kostelec, Studená, Vamberk und Planá nad Lužnici. Ende der 70er-Jahre des 20. Jahrhunderts kam es in diesen Betrieben zur Entwicklung der Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint mithilfe von Formen und der anschließenden Verpackung des fertigen Erzeugnisses in Kunststoffverpackungen, wodurch einerseits die Verwendung von Blechdosen wegfiel und andererseits insbesondere ermöglicht wurde, das Erzeugnis nach der Pasteurisierung zu räuchern und mit einer dünnen Schicht von Schweinefett oder Schweinefett mit Schwarte dekorativ zu umhüllen. Das Erzeugnis ähnelte dann mit seinen Parametern weitgehend dem ursprünglichen „Pražská šunka“ am Knochen. In der Zeit nach 1989 verbreitete sich die Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint dann auch in weiteren Produktionsbetrieben auf dem Gebiet der gesamten Tschechischen Republik.

4.3.3. „Pražská šunka“ — Konserve

Eine weitere Variante des ursprünglichen „Pražská šunka“, die in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg aufkam, war „Pražská šunka“ — Konserve. Diese wurde ebenfalls aus ausgewählten Rohstoffen, beginnend mit der Entbeinung von frischen gekühlten Schweinekeulen unter Zugabe von Nitritpökelsalz, Zucker und Gelatine, hergestellt. Zur Verbesserung der Haltbarkeit wurde das Produkt in eiförmigen, flachen Verpackungen mit einer Füllmenge von einem Pfund sterilisiert. Einen wichtigen Anteil am kommerziellen Erfolg der Schinkenkonserven hatte der Aspikanteil am fertigen Erzeugnis. Die Herstellung von „Pražská šunka“ — Konserven erfolgte ab 1973 insbesondere in Fleischindustriebetrieben in Kostelec, Krahulčí und Studená. Nach 1989 verbreitete sich die Herstellung dieser Variante von „Pražská šunka“ auch in anderen Produktionsbetrieben im ganzen Gebiet der Tschechischen Republik.