

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/506 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Μαρτίου 2018

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων
[«Pražská šunka» (ΕΠΙΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 15 παράγραφος 1 και το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλε η Τσεχική Δημοκρατία για την καταχώριση των ονομασιών «Правка 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), «Prahskinka» (SV) ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος (ΕΠΙΠ) δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ⁽²⁾. Η ονομασία «Pražská šunka» προσδιορίζει ένα προϊόν χοιρομεριού που καλύπτει τις ακόλουθες τρεις μορφές: «Pražská šunka» με κόκαλο, «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο και «Pražská šunka» σε κονσέρβα.
- (2) Το 2012 είχε ήδη δημοσιευθεί προηγούμενη αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Pražská šunka» και άλλων γλωσσικών παραλλαγών αυτής ⁽³⁾. Η Αυστρία, η Ιταλία, η Γερμανία και η Σλοβακία είχαν υποβάλει ενστάσεις. Η Τσεχική Δημοκρατία είχε καταλήξει σε συμφωνία με όλους τους ενισταμένους, εξαιρουμένης της Σλοβακίας. Στη συνέχεια, η Επιτροπή πρόεβη στην εκ νέου δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος, οι οποίες είχαν τροποποιηθεί ουσιαστικά, προκειμένου να ληφθούν εν μέρει υπόψη οι ισχυρισμοί και οι παρατηρήσεις της Σλοβακίας.
- (3) Στις 18 Ιουλίου 2016 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση ένστασης από τη Σλοβακία, στις 16 Αυγούστου 2016 από τη Σερβία και στις 17 Αυγούστου 2016 από την Αυστρία.
- (4) Στις 14 Σεπτεμβρίου 2016 η Επιτροπή έλαβε αιτιολογημένη δήλωση ένστασης από τη Σλοβακία, στις 12 Οκτωβρίου 2016 από τη Σερβία και στις 19 Οκτωβρίου 2016 από την Αυστρία.
- (5) Στην ένσταση της Αυστρίας δεν ήταν δυνατόν να δοθεί συνέχεια. Σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή ελέγχει το παραδεκτό της αιτιολογημένης δήλωσης ένστασης μόνο εφόσον αυτή υποβληθεί εντός δύο μηνών από την παραλαβή της σχετικής κοινοποίησης ένστασης, πράγμα το οποίο δεν ίσχυε στην περίπτωση της αιτιολογημένης δήλωσης της Αυστρίας.
- (6) Αφού εξέτασε τις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης που υπέβαλαν η Σερβία και η Σλοβακία και τις έκρινε παραδεκτές, σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή κάλεσε την Τσεχική Δημοκρατία και τη Σλοβακία, με επιστολή της 8ης Νοεμβρίου 2016, καθώς και την Τσεχική Δημοκρατία και τη Σερβία, με επιστολή της 2ας Δεκεμβρίου 2016, να προβούν στις κατάλληλες διαβουλεύσεις με στόχο την επίτευξη συμφωνίας.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ C 180 της 19.5.2016, σ. 5.

⁽³⁾ ΕΕ C 283 της 19.9.2012, σ. 11.

- (7) Επιτεύχθηκε συμφωνία μεταξύ της Τσεχικής Δημοκρατίας και της Σερβίας. Οι δύο χώρες συμφώνησαν, αφενός, ότι η ονομασία θα πρέπει επίσης να προστατεύεται στη σερβική γλώσσα, τόσο με κυριλλικούς όσο και με λατινικούς χαρακτήρες, ήτοι «Pražka šunka»/«Прашка шунка» (RS), και, αφετέρου, ότι θα πρέπει να χορηγηθεί στη Σερβία μεταβατική περίοδος τριών ετών για τη χρήση της προστατευόμενης ονομασίας σε προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές του προϊόντος «Pražská šunka».
- (8) Η Επιτροπή θεωρεί ότι το περιεχόμενο της συγκεκριμένης συμφωνίας δεν αντιβαίνει ούτε στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ούτε στο ενωσιακό δίκαιο. Το άρθρο 15 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, το οποίο επιτρέπει στην Επιτροπή να χορηγεί μεταβατική περίοδο τριών ή περισσότερων ετών όσον αφορά τη χρήση των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων που αντιβαίνουν στο άρθρο 13 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, μπορεί να εφαρμόζεται κατ' αναλογία και για τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα⁽¹⁾. Ωστόσο, δεδομένου ότι ο εν λόγω κανονισμός εφαρμόζεται μόνο στην επικράτεια της ΕΕ, μια τέτοια μεταβατική περίοδος μπορεί να αφορά μόνο τα προϊόντα που εισάγονται στην ΕΕ από τη Σερβία και τα οποία θα διατίθενται στην αγορά της ΕΕ με την προστατευόμενη ονομασία μολονότι δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος. Τα προϊόντα αυτά δεν θα πρέπει, ωστόσο, να διατίθενται στην αγορά της ΕΕ συνοδευόμενα από την ένδειξη «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», το αρκτικόλεξο «ΕΠΠ», ή τον σχετικό λογότυπο της ΕΕ. Μετά την προώθηση της σερβικής απόδοσης μεταξύ των καταχωρισμένων ονομασιών, θα πρέπει να δημοσιευτεί προς ενημέρωση η ενοποιημένη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος.
- (9) Αντιθέτως, δεν επιτεύχθηκε συμφωνία μεταξύ της Τσεχικής Δημοκρατίας και της Σλοβακίας εντός του καθορισμένου χρονικού διαστήματος. Ως εκ τούτου, η Επιτροπή θα πρέπει να λάβει απόφαση σχετικά με την καταχώριση, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των εν λόγω κατάλληλων διαβουλεύσεων σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (10) Τα βασικά επιχειρήματα της Σλοβακίας, όπως διατυπώθηκαν στις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης και στις διαβουλεύσεις που πραγματοποιήθηκαν με την Τσεχική Δημοκρατία, συνοψίζονται ακολούθως.
- (11) Ως πρώτο λόγο ένστασης η Σλοβακία προβάλλει ότι η καταχώριση της ονομασίας θα ήταν ασυμβίβαστη με τους όρους του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Η Σλοβακία ισχυρίζεται ότι η μέθοδος παραγωγής που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος για το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο δεν είναι «παραδοσιακή» διότι εφαρμόζεται μόλις από το 1993 (μετά τη διάσπαση της Τσεχοσλοβακίας στην Τσεχική Δημοκρατία και τη Σλοβακία) και δεν έχουν παρέλθει ακόμα 30 έτη. Πριν από το 1993, η παραγωγή του «Pražská šunka» υπόκειτο στα πρότυπα του τσεχοσλοβακικού κράτους (ČSN), το οποίο είχε θεσπίσει κοινούς κανόνες για την παραγωγή, την προμήθεια, τη συσκευασία, τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη δοκιμή των προϊόντων κρέατος στην Τσεχοσλοβακία, οι οποίοι εφαρμόζονταν σε ολόκληρη την τσεχοσλοβακική επικράτεια και δεν επέτρεπαν τη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΠ «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο. Το άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 προβλέπει ότι, για την καταχώριση μιας ονομασίας ως ονομασίας ΕΠΠ, πρέπει είτε η μέθοδος παραγωγής να αντιστοιχεί σε παραδοσιακή πρακτική είτε οι πρώτες ύλες ή τα συστατικά να είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά, ενώ, σύμφωνα με τον ορισμό που αναφέρεται στο άρθρο 3 σημείο 3) του εν λόγω κανονισμού, «παραδοσιακό» είναι αυτό το οποίο αποδεδειγμένα χρησιμοποιείται για περίοδο τουλάχιστον 30 ετών. Με βάση τα παραπάνω, η μέθοδος παραγωγής του ΕΠΠ «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο δεν είναι δυνατόν να αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική που αναφέρεται στο άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (12) Επιπλέον, η Σλοβακία ισχυρίζεται ότι δεν πληρούται επίσης η απαίτηση σχετικά με τον «ιδιότυπο χαρακτήρα», όπως ορίζεται στο άρθρο 3 σημείο 5) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (13) Ως δεύτερο λόγο ένστασης η Σλοβακία προβάλλει ότι η ονομασία προϊόντος «Pražská šunka» πρέπει να θεωρηθεί γενική ένδειξη, ήτοι ότι έχει καθιερωθεί ως κοινή ονομασία του προϊόντος στην ΕΕ. Αυτό καταδεικνύεται από τον αριθμό των ενστάσεων κατά της καταχώρισης της ονομασίας: το γεγονός ότι χρησιμοποιείται η ίδια ονομασία για τη διάθεση στην αγορά του ίδιου ή παρόμοιου προϊόντος σε πολλές χώρες καταδεικνύει ότι πρόκειται για γενική ονομασία.
- (14) Ο τρίτος λόγος ένστασης της Σλοβακίας έγκειται στο γεγονός ότι η προτεινόμενη για καταχώριση ονομασία είναι νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική για παρεμφερή γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα στη Σλοβακία. Ο Σλοβάκος καταναλωτής είναι εξοικειωμένος με το «Pražská šunka» και το αγοράζει ως ψημένο προϊόν σε περιβλήμα από πολυαμίδιο. Το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, όπως περιγράφεται στην πρόταση, είναι άγνωστο στους Σλοβάκους καταναλωτές. Με βάση τα στοιχεία που παρείχαν μεμονωμένοι παραγωγοί της Σλοβακικής Δημοκρατίας, επί του παρόντος παράγονται τουλάχιστον 1 208 τόνοι «Pražská šunka» ετησίως. Για τους Σλοβάκους παραγωγούς, η προσαρμογή ή η μετονομασία του προϊόντος θα οδηγήσει σε σημαντική απώλεια εσόδων, πρωτίστως διότι θα επιφέρει απότομη αύξηση της τιμής, της τάξης του 45-92 %, ανάλογα με το είδος και την κατηγορία ποιότητας. Πράγματι, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος ΕΠΠ «Pražská šunka» και για τις τρεις μορφές, το κρέας πρέπει να έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες σε ποσοστό 16 % κ.β., ενώ στη Σλοβακία το εν λόγω ποσοστό μπορεί να είναι χαμηλότερο. Σύμφωνα με τη σλοβακική νομοθεσία, το «Pražská šunka» μπορεί να διατίθεται στην αγορά σε τρεις

⁽¹⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2016/304 της Επιτροπής, της 2ας Μαρτίου 2016, για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ΕΠΠ)] (ΕΕ L 58 της 4.3.2016, σ. 28).

διαφορετικές κατηγορίες χοιρομεριού βάσει διαφορετικών ποσοστών ελάχιστης περιεκτικότητας σε καθαρές πρωτεΐνες κ.β.: ειδικό χοιρομέρι (16 %), εκλεκτό χοιρομέρι (13 %) και απλό χοιρομέρι (10 %). Συνεπώς, το εκλεκτό και το απλό χοιρομέρι δεν θα μπορούσαν πλέον να διατίθενται στην αγορά της Σλοβακίας με την καταχωρισμένη ονομασία. Εκτός από την παραπάνω αύξηση της τιμής, στην απώλεια εσόδων θα πρέπει επίσης να συνυπολογιστεί το κόστος της αγοράς μητρών για την παρασκευή «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, δεδομένου ότι η συγκεκριμένη τεχνολογία δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή «Pražská šunka» στη Σλοβακία (χρησιμοποιούνται περιβλήματα από πολυαμίδιο). Η εν λόγω αγορά συνεπάγεται κόστος ύψους 70 EUR ανά τεμάχιο για χοιρομέρι βάρους περίπου 5 kg, ήτοι 14 000 EUR για την παραγωγή 1 τόνου τελικού προϊόντος. Ομοίως, η διαμόρφωση του «Pražská šunka» με τη βοήθεια μεμβράνης, σε σύγκριση με την παραγωγή σε περιβλήματα από πολυαμίδιο, θα είχε επίσης ως αποτέλεσμα την αύξηση του κόστους για την αγορά φύλλων μεμβράνης και τη χειρωνακτική εργασία, με συνολική επιβάρυνση τουλάχιστον 50 EUR/τόνο τελικού προϊόντος.

- (15) Επιπλέον, τρεις Σλοβάκοι παραγωγοί είναι δικαιούχοι εμπορικών σημάτων για το «Pražská šunka» και θα διακυβευτεί η χρήση τους.
- (16) Πέρα από τους ανωτέρω λόγους, η Σλοβακία πρότεινε ότι αν, παρά τους ισχυρισμούς που υποβλήθηκαν, η Επιτροπή αποφασίσει να καταχωρίσει την ονομασία, θα μπορούσε να ληφθεί υπόψη το άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, με την πρόβλεψη ότι η ονομασία «Pražská šunka» συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Τσεχικής Δημοκρατίας». Εναλλακτικά, η ίδια ονομασία θα μπορούσε να μετατραπεί σε «Παραδοσιακό Pražská šunka».
- (17) Η Επιτροπή εξέτασε τα επιχειρήματα που διατυπώθηκαν στις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης της Σλοβακίας υπό το πρίσμα των διατάξεων του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των κατάλληλων διαβουλεύσεων που πραγματοποιήθηκαν μεταξύ του αιτούντος και των ενισταμένων, και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η ονομασία «Pražská šunka» θα πρέπει να καταχωριστεί.
- (18) Όσον αφορά τον πρώτο λόγο ένστασης, η Τσεχική Δημοκρατία διευκρίνισε ότι, ακόμα και πριν από το 1993, η ονομασία «Pražská šunka» δεν καλυπτόταν από τα πρότυπα του τσεχοσλοβακικού κράτους (ČSN). Στο τμήμα της Τσεχοσλοβακίας που αντιστοιχεί στη σημερινή Τσεχική Δημοκρατία, το «Pražská šunka» παραγόταν σύμφωνα με το «τεχνικοοικονομικό πρότυπο» που είχε εκδοθεί από το τσεχικό τμήμα της «Masný průmysl» (βιομηχανίας κρέατος). Στα τέλη της δεκαετίας του 1970, παραγόταν ημιδιατηρημένο (παστεριωμένο) «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο σε αρκετές εγκαταστάσεις της Τσεχοσλοβακίας εντός της επικράτειας της σημερινής Τσεχικής Δημοκρατίας, κατά τρόπο που τηρούσε ουσιαστικά τα στοιχεία που απατούν στις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΠ «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο: παστερίωση, χρήση μητρών για ωσειδές σχήμα, υποκαπνισμός και προσθήκη διακοσμητικής στρώσης χοιρινού λίπους ή χοιρινού λίπους και δέρματος.
- (19) Επιπλέον, το ίδιο προϊόν, δηλαδή το ημιδιατηρημένο «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, παράγεται επί δεκαετίες σε άλλες χώρες όπως η Αυστρία και η Γερμανία. Με βάση τα παραπάνω, θα πρέπει να συναχθεί το συμπέρασμα ότι το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο και η μέθοδος παραγωγής του αντιστοιχούν στην παραδοσιακή πρακτική που χρησιμοποιείται για περισσότερα από 30 έτη.
- (20) Για να καταχωριστεί η ονομασία ενός προϊόντος ως ονομασία ΕΠΠ, δεν απαιτείται το προϊόν να έχει ιδιότυπο χαρακτήρα. Το άρθρο 19 παράγραφος 1 στοιχείο β) αναφέρεται στον «ιδιότυπο χαρακτήρα» ως στοιχείο της περιγραφής, ο δε ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος περιγράφεται επαρκώς και για τις τρεις μορφές που καλύπτονται από τις προδιαγραφές του προϊόντος.
- (21) Όσον αφορά τον δεύτερο λόγο ένστασης, δεν υπάρχουν λόγοι που να οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η ένδειξη έχει καταστεί γενική. Η Σλοβακία δεν παρείχε καμία τεκμηρίωση που να οδηγεί στο εν λόγω συμπέρασμα. Το γεγονός ότι ένα τέτοιο προϊόν παράγεται σε αρκετές χώρες της Ευρώπης δεν μπορεί να θεωρηθεί καθαυτό ως λόγος που τεκμηριώνει τον γενικό χαρακτήρα της εν λόγω ονομασίας. Σε κάθε περίπτωση, ο γενικός χαρακτήρας δεν αποτελεί από μόνος του λόγο ένστασης για ΕΠΠ. Τα ΕΠΠ μπορούν να παράγονται νόμιμα οπουδήποτε, υπό τον όρο ότι συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.
- (22) Ως τρίτο λόγο ένστασης η Σλοβακία προβάλλει ότι η χρήση της ονομασίας είναι νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική για παρεμφερή γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα στη χώρα. Η Επιτροπή αναγνωρίζει τις εν λόγω περιστάσεις. Ωστόσο, θεωρεί, πρώτον, ότι ο λόγος για τον οποίο το προϊόν που παράγεται στη Σλοβακία δεν μπορεί να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΠ «Pražská šunka» μπορεί ουσιαστικά να εντοπιστεί στο γεγονός ότι η Σλοβακία άλλαξε τη συνταγή και την παρουσίαση του προϊόντος μετά την ανεξαρτησία τόσο της Τσεχικής όσο και της Σλοβακικής Δημοκρατίας, δηλαδή μετά την 1η Ιανουαρίου 1993. Οι σλοβακικές αρχές ανέφεραν ότι το διάταγμα για τη δημιουργία των τριών κατηγοριών 1) του ειδικού χοιρομεριού, 2) του εκλεκτού χοιρομεριού και 3) του απλού χοιρομεριού (με βάση την ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες σε ποσοστό 16 %, 13 % και 10 % κ.β. αντίστοιχα) εκδόθηκε από το σλοβακικό υπουργείο Γεωργίας και το σλοβακικό υπουργείο Υγείας στις 18 Αυγούστου 2005. Μέχρι τότε, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες σε ποσοστό κ.β. ήταν 18 %. Η συνολική ποσότητα «Pražská šunka» που παράγεται στη Σλοβακία με ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες 18 % σε ποσοστό κ.β. θα μπορούσε να θεωρηθεί ΕΠΠ «Pražská šunka». Οι σλοβακικές αρχές ανέφεραν επίσης ότι, παράλληλα, άλλαξε και η παρουσίαση του προϊόντος, με την κατάργηση των μητρών και της θερμικής επεξεργασίας και την πλήρη αντικατάσταση

τους από την τοποθέτηση του προϊόντος σε περιβλήματα από πολυαμίδιο. Μολονότι η Σλοβακία επισημαίνει ότι η παραγωγή «Pražská šunka» εξελίχθηκε επίσης στην Τσεχική Δημοκρατία μετά την ανεξαρτησία, καθίσταται σαφές ότι στη Σλοβακία η μέθοδος παραγωγής άλλαξε κατά τρόπο ουσιαστικό και αξιοσημείωτο. Δεύτερον, σε σύγκριση με τις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος που δημοσιεύτηκαν το 2010, η Τσεχική Δημοκρατία έχει μετριάσει ουσιαστικά τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του προϊόντος με στόχο τη συμπερίληψη του μεγαλύτερου δυνατού αριθμού μεθόδων παραγωγής και, κατά συνέπεια, την καταχώριση ενός ευρέως διαδεδομένου και κοινού ΕΠΠ. Πράγματι, όλοι οι αποδεκτοί ενιστάμενοι στις δύο διαδικασίες ενστάσεων κατέληξαν σε συμφωνία, με εξαίρεση τη Σλοβακία. Τρίτον, ο υπολογισμός του κόστους για την προσαρμογή της παραγωγής στις προδιαγραφές του ΕΠΠ «Pražská šunka» φαίνεται ότι δεν λαμβάνει υπόψη το γεγονός ότι οι μεταλλικές μήτρες μπορούν να επαναχρησιμοποιούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τέταρτον, πιο συγκεκριμένα, η χρήση μητρών δεν είναι υποχρεωτική, δεδομένου ότι υπάρχουν εναλλακτικές λύσεις. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεμβράνες. Εξάλλου, το ποσό των 50 EUR/τόνο τελικού προϊόντος για την αγορά φύλλων μεμβράνης και τη χειρωνακτική εργασία δεν φαίνεται να συνιστά δυσανάλογο κόστος.

- (23) Επιπλέον, δυνάμει του άρθρου 43 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και κατ' αναλογία προς τις διατάξεις που εφαρμόζονται στις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τα εμπορικά σήματα για τα οποία έχουν υποβληθεί αιτήσεις καταχώρισης ή τα οποία έχουν καταχωριστεί ή έχουν καθιερωθεί με καλόπιστη χρήση στο έδαφος της Ένωσης, εάν προβλέπεται η δυνατότητα αυτή από τη σχετική νομοθεσία, πριν από την ημερομηνία κατά την οποία υποβλήθηκε στην Επιτροπή η αίτηση προστασίας, θα πρέπει να θεωρείται ότι επιτρέπεται να συνεχίσουν να χρησιμοποιούνται και να ανανεώνονται για το οικείο προϊόν παρά την καταχώριση της ονομασίας. Τα εμπορικά σήματα για τα οποία έχουν υποβληθεί αιτήσεις καταχώρισης ή τα οποία έχουν καταχωριστεί ή έχουν καθιερωθεί με καλόπιστη χρήση, εάν προβλέπεται η δυνατότητα αυτή από την ενωσιακή ή τη σλοβακική νομοθεσία, πριν από την ημερομηνία κατά την οποία υποβλήθηκε στην Επιτροπή η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Pražská šunka» ως ονομασίας ΕΠΠ, δεν επηρεάζονται από την εν λόγω καταχώριση.
- (24) Με βάση τα παραπάνω, οι περιστάσεις στις οποίες ενίσταται η Σλοβακία όσον αφορά τη νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική χρήση της ονομασίας, μεταξύ άλλων και στα εμπορικά σήματα, στην επικράτεια της Σλοβακίας δεν επαρκούν για να δικαιολογήσουν την απόρριψη της αίτησης καταχώρισης που υπέβαλε η Τσεχική Δημοκρατία. Όσον αφορά τις υπόλοιπες προτάσεις που υπέβαλε η Σλοβακία, με βάση τους λόγους που αναφέρθηκαν ανωτέρω, η Επιτροπή θεωρεί ότι δεν είναι σκόπιμο να προβλεφθεί ότι η καταχωρισμένη ονομασία ΕΠΠ «Pražská šunka» πρέπει να συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Τσεχικής Δημοκρατίας» προκειμένου να καταστεί δυνατή η εμπορική διάθεση του σλοβακικού «Pražská šunka» χωρίς να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προϊόντος ΕΠΠ «Pražská šunka», όπως προκύπτουν από την παράδοση της Σλοβακίας. Στην πραγματικότητα, η Σλοβακία δεν απέδειξε ότι υπάρχει εναλλακτική «σλοβακική παράδοση» για την παραγωγή του προϊόντος με την ονομασία «Pražská šunka». Επιπλέον, μετά την ολοκλήρωση δύο διαδικασιών ενστάσεων, οι προδιαγραφές προϊόντος στις οποίες θα αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία δεν θα εκφράζουν πλέον μια ιδιότυπη «τσεχική παράδοση» αλλά κυρίως μια παράδοση που είναι κοινή σε πολλά κράτη μέλη της ΕΕ και τρίτες χώρες.
- (25) Η πρόταση τροποποίησης της ονομασίας σε «Παραδοσιακό Pražská šunka» συνεπάγεται ότι η διαδικασία θα πρέπει να ξεκινήσει εκ νέου από την αρχή, πράγμα δυσανάλογο λαμβανομένων υπόψη των συναφών θεμιτών προσδοκιών.
- (26) Σε κάθε περίπτωση, η προστασία των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων θα πρέπει να διαμορφωθεί λαμβανομένων υπόψη των συμφερόντων των παραγωγών και των επιχειρήσεων που χρησιμοποιούν νομίμως τις ονομασίες αυτές στο εμπόριο έως σήμερα. Με βάση το άρθρο 15 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, που εφαρμόζεται κατ' αναλογία και για τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα, θα πρέπει να χορηγηθεί μεταβατική περίοδος πέντε ετών για τη χρήση της ονομασίας «Pražská šunka» χωρίς συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος, σε συνδυασμό με την εγκεκριμένη συνέχιση διάθεσης στην αγορά, μετά το πέρας της πενταετούς περιόδου, προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος έως την εξάντληση των αποθεμάτων, ούτως ώστε να καταστεί δυνατή η προοδευτική προσαρμογή στις προδιαγραφές προϊόντος. Τα προϊόντα αυτά δεν θα πρέπει, ωστόσο, να διατίθενται στην αγορά συνοδευόμενα από την ένδειξη «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», το αρκτικόλεξο «ΕΠΠ», ή τον λογότυπο της ΕΕ.
- (27) Με βάση τα ανωτέρω, οι ονομασίες «Правка 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), «Правка шунка» (RS) θα πρέπει να καταχωριστούν στο «μητρώο εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων».
- (28) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής για την πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι ονομασίες «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), «Прашка шунка» (RS) καταχωρίζονται ως ονομασίες ΕΠΙΠ.

Οι ονομασίες που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο αφορούν προϊόν της κλάσης 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.) του παραρτήματος XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

Άρθρο 2

Οι ενοποιημένες προδιαγραφές προϊόντος παρατίθενται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Οι καταχωρισμένες ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή προϊόντων που διατίθενται στην αγορά στην επικράτεια της ΕΕ και δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΙΠ «Pražská šunka», για περίοδο πέντε ετών από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού. Όταν χρησιμοποιούνται σε σχέση με προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος, οι εν λόγω ονομασίες δεν επιτρέπεται να συνοδεύονται από τις ενδείξεις «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», «ΕΠΙΠ» ή τον λογότυπο της ΕΕ.

Μετά την παρέλευση της πενταετούς περιόδου, επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά των προϊόντων που φέρουν την καταχωρισμένη ονομασία, τα οποία παρασκευάστηκαν πριν από τη λήξη της εν λόγω περιόδου και δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 2, έως την εξάντληση των αποθεμάτων που υπάρχουν στην επικράτεια της ΕΕ κατά την ημερομηνία λήξης της πενταετούς περιόδου.

Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 26 Μαρτίου 2018.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

Αριθ. ΕΕ: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ

«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), «Прашка шунка» (RS)

2. ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3. ΛΟΓΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το παραδοσιακό προϊόν κρέατος «Pražská šunka» προορίζεται για άμεση κατανάλωση και παράγεται από παλιά με τις ακόλουθες μορφές:

- «Pražská šunka» με κόκαλο,
- «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο,
- «Pražská šunka» σε κονσέρβα.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος,

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η παραδοσιακή ονομασία «Pražská šunka» δεν εκφράζει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος ούτε συνδέει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος με την προέλευσή του ή με τη γεωργική του καταγωγή, αλλά είναι ιδιότυπη αφ'εαυτής, καθώς συνδέεται διεθνώς με ένα διάσημο προϊόν κρέατος με χαρακτηριστικό σχήμα και γεύση.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

4.1. Περιγραφή του προϊόντος, το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

4.1.1. «Pražská šunka» με κόκαλο

Το προϊόν «Pražská šunka» με κόκαλο διαφέρει από τα άλλα χοιρομέρια με κόκαλο λόγω κυρίως του τρόπου επιλογής και μεταποίησης της βασικής πρώτης ύλης. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του «Pražská šunka» με κόκαλο αποτελεί η αναλογία μηρών χοίρου/άλμης κατά την παραγωγή, χάρη στην οποία επιτυγχάνεται περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε καθαρές πρωτεΐνες που αντιστοιχεί στην υψηλότερη κατηγορία ποιότητας χοιρομεριού. Επιπλέον, η διεργασία παραγωγής περιλαμβάνει ψήσιμο και υποκαπνισμό, γεγονός που το διακρίνει από τα περισσότερα παραδοσιακά ξηρά χοιρομέρια με κόκαλο.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- Προϊόν του οποίου το συνολικό βάρος δεν υπερβαίνει τα 10 kg.
- Διατηρείται το αρχικό σχήμα του χοιρινού μηρού, μετά από τεμαχισμό με τον τρόπο που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας» (από τον ακέραιο μηρό με κόκαλο, που περιλαμβάνει το κότσι αλλά όχι το πόδι, αφαιρούνται η κοιλιά και το ιερό οστό, μαζί με την ουρά και την πύελο, ενώ το λιπώδες τμήμα στρογγυλεύεται ξεκινώντας από το κιλότο).

Χημικές ιδιότητες (οι παράμετροι καθορίζονται με ανάλυση δειγμάτων που λαμβάνονται μετά την αφαίρεση των οστών από το προϊόν):

- Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες (χωρίς τις πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού και τις φυτικές πρωτεΐνες): ≥ 16 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση από λίπος και δέρμα του προϊόντος δεν ομογενοποιείται.
- Περιεκτικότητα σε αλάτι: ≤ 3 % κ.β.
- Περιεκτικότητα σε λίπος: ≤ 15 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση του προϊόντος ομογενοποιείται.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Εξωτερική όψη και χρώμα: το τμήμα που καλύπτεται με δέρμα έχει χρυσοκίτρινο χρώμα. Τα άλλα τμήματα της επιφανειακής στρώσης δεν είναι καλυμμένα με δέρμα και παρουσιάζουν μια στρώση λίπους ανοιχτότερου χρώματος, από κιτρινωπό έως χρυσαφί, ενώ η μυϊκή σάρκα του χοιρομεριού έχει χρυσοκάστανο έως βαθυκάστανο χρώμα.
- Όψη και χρώμα στην τομή: η μυϊκή σάρκα έχει ρόδινο χρώμα κρέατος όταν τεμαχίζεται σε φέτες.
- Γεύση και άρωμα: χαρακτηριστική γεύση και άρωμα ψημένου και καπνιστού χοιρομεριού (ζαμπόν), αλατισμένου με κατάλληλο τρόπο.
- Υφή: σφικτή, συμπαγής. Κομμένο σε λεπτές φέτες, το προϊόν είναι τρυφερό στη μάσηση.

4.1.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο

Το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο διαφέρει από τα άλλα προϊόντα κρέατος της ίδιας κατηγορίας λόγω κυρίως του τρόπου παραγωγής του, καθώς πρόκειται για χοιρομέρι πολύ υψηλής ποιότητας που παρασκευάζεται από χοιρινό μηρό χωρίς κόκαλο ή τμήματα χοιρινού μηρού, ψημένα και υποκαπνισμένα. Ένα άλλο χαρακτηριστικό αποτελεί η παρουσία επικάλυψης διακοσμητικού χαρακτήρα, που συνίσταται σε λεπτή στρώση χοιρινού λίπους ή λίπους και δέρματος. Το τυπικό ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα του τελικού προϊόντος αποτελεί πρόσθετο διακριτικό στοιχείο.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- Το προϊόν έχει χαρακτηριστικό ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα.
- Το ζαμπόν είναι πολύ υψηλής ποιότητας, παράγεται από ακέραους μηρούς χοίρου από τους οποίους έχει αφαιρεθεί το κόκαλο, φέρει επικάλυψη λίπους και μπορεί να είναι ή να μην είναι επικαλυμμένο με δέρμα· ή από ξακρισμένα τμήματα χοιρινών μηρών και αλατισμένες φέτες χοιρινού λίπους επικαλυμμένες ή μη με δέρμα· ή από τμήματα χοιρινών μηρών με επικάλυψη λίπους, επικαλυμμένα ή μη με δέρμα.

Χημικές ιδιότητες:

- Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες, αλάτι και λίπος: βλέπε χημικές ιδιότητες του «Pražská šunka» με κόκαλο.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Εξωτερική όψη και χρώμα: το τμήμα που καλύπτεται με λίπος έχει χρυσοκίτρινο χρώμα. Εάν η επιφάνεια καλύπτεται μόνον με λίπος, χωρίς δέρμα, έχει ανοικτότερες αποχρώσεις, από κιτρινωπές έως χρυσαφί.
- Για την εμφάνιση και το χρώμα στην τομή, τη γεύση, το άρωμα και την υφή: βλέπε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Pražská šunka» με κόκαλο.

4.1.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα διαφέρει από τα άλλα προϊόντα κρέατος της ίδιας κατηγορίας λόγω κυρίως των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών, καθώς πρόκειται για χοιρομέρι πολύ υψηλής ποιότητας που παρασκευάζεται από ξακρισμένα τμήματα μηρών χοίρου, που χρησιμοποιούνται ακέραια ή χονδροκομμένα. Άλλο χαρακτηριστικό αποτελεί η παρουσία μιας λεπτής στρώσης πηκτής μεταξύ του χοιρομεριού και της συσκευασίας. Ωστόσο, το χαρακτηριστικό που διακρίνει το προϊόν «Pražská šunka» σε κονσέρβα από τα άλλα προϊόντα κρέατος σε κονσέρβα είναι το τυπικό επίπεδο και ωοειδές σχήμα της συσκευασίας του.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- Το προϊόν έχει συνήθως επίπεδο ωσειδές σχήμα και οι διαστάσεις του είναι αυτές της συσκευασίας, οι οποίες εξασφαλίζουν βάρος τελικού προϊόντος περίπου 0,454 kg.
- Κατά τη συσκευασία, η περιεκτικότητα σε κρέας πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε 87 % των πρώτων υλών.

Χημικές ιδιότητες:

- Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες (χωρίς τις πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού και τις φυτικές πρωτεΐνες): ≥ 16 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση πηκτής του προϊόντος δεν ομογενοποιείται.
- Περιεκτικότητα σε αλάτι: ≤ 3 % κ.β.
- Περιεκτικότητα σε λίπος: ≤ 4 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση πηκτής του προϊόντος ομογενοποιείται.
- Περιεκτικότητα σε πηκτή: ≤ 36 % κ.β.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- το προϊόν περιέχεται σε ερμητικά σφραγισμένη συσκευασία που εξασφαλίζει ότι παραμένει αποστειρωμένο όταν διατίθεται στο εμπόριο. Μια ομοιόμορφη στρώση πηκτής χρυσοκίτρινου χρώματος παρεμβάλλεται μεταξύ του προϊόντος και του υλικού συσκευασίας.
- Όψη και χρώμα στην τομή: το χοιρομέρι έχει ρόδινο χρώμα κρέατος. Επιτρέπεται η παρουσία μικρών αραιών οπών, γεμάτων με πηκτή.
- Γεύση και άρωμα: χαρακτηριστική γεύση και άρωμα ψημένου χοιρομεριού, αλατισμένου με κατάλληλο τρόπο.
- Υφή: σφικτή, συμπαγής.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

4.2.1. «Pražská šunka» με κόκαλο

Ακέραιοι χοιρινοί μηροί, μετά από τεμαχισμό με τον τρόπο που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας» (από τον ακέραιο μηρό με κόκαλο, που περιλαμβάνει το κότσι αλλά όχι το πόδι, αφαιρούνται η κοιλιά και το ιερό οστό, μαζί με την ουρά και την πύλο, ενώ το λιπώδες τμήμα στρογγυλεύεται ξεκινώντας από το κιλότο) και άλμη παρασκευασμένη με τα συστατικά που αναφέρονται στη συνέχεια, χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο.

Μηροί χοίρων 100,0 kg

Άλμη (μέγιστο 20,0 kg):

- Νερό μέγιστο 17,0 kg
- Νιτρώδη ή μείγμα αλιπάσωσης που περιέχει νιτρώδες άλας μέγιστο 2,6 kg
- Ζάχαρη 0-1,2 kg
- Σταθεροποιητής 0-0,5 kg
- Μείγμα καρυκευμάτων ή έλαιο 0-0,3 kg
- Αντιοξειδωτικό 0-0,1 kg

Τα χοιρομέρια ψεκάζονται με άλμη που έχει την προαναφερόμενη σύνθεση. Στη συνέχεια αφήνονται σε ηρεμία σε άλμη ή τρίβονται με την ίδια άλμη. Κατόπιν θερμαίνονται, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους. Μετά το ψήσιμο, οι μηροί ξηραίνονται σε καπνιστήριο και καπνίζονται στην επιφάνεια για να επιτευχθούν η χαρακτηριστική γεύση, το άρωμα και το χρώμα, και στη συνέχεια ψύχονται και αποθηκεύονται.

Εναλλακτικά, εάν οι μηροί των χοίρων δεν έχουν αλατιστεί με ψεκάσμο με άλμη και αφεθεί σε ηρεμία ή τριφτεί με άλμη, τότε οι ψυχροί μηροί μπορούν να αλατιστούν και να υποβληθούν σε επεξεργασία με προσεκτικό τρίψιμο της επιφάνειάς τους με μείγμα αλιπάσωσης που περιέχει νιτρώδες άλας και μικρή ποσότητα ζάχαρης. Κατόπιν οι μηροί τοποθετούνται, με το δέρμα προς τα κάτω, σε ελαφρώς αλατισμένα δοχεία αλιπάσωσης. Στη συνέχεια περιχύνονται με άλμη νιτρικού αλάτος, η οποία έχει προηγουμένως βραστεί και ψυχθεί και στην οποία έχει προστεθεί μικρή ποσότητα ζάχαρης. Τα χοιρομέρια πιέζονται προς τα κάτω ώστε να σκεπαστούν πλήρως από την άλμη και μετά από κατάλληλο χρονικό διάστημα, αναλόγως των αποτελεσμάτων των συνεχών ελέγχων οργανοληπτικής ποιότητας, αναστρέφονται ώστε η κάτω πλευρά τους να βρεθεί στο επάνω μέρος του δοχείου αλιπάσωσης και η πάνω πλευρά τους να βρεθεί στο κάτω μέρος. Μετά από προσεκτική αλάτιση, οι μηροί εμβαπτίζονται επί πολλές ώρες σε χλιαρό νερό και στη συνέχεια αφήνονται να στραγγίσουν και να στεγνώσουν. Οι μηροί πρώτα ξηραίνονται σε καπνιστήριο και καπνίζονται στην επιφάνεια για να επιτευχθεί η χαρακτηριστική γεύση. Κατόπιν θερμαίνονται, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους και στη συνέχεια ψύχονται και αποθηκεύονται.

Όποια από τις δύο εναλλακτικές μεθόδους και να χρησιμοποιηθεί, η τελική φάση της παραγωγής μπορεί επίσης να ολοκληρωθεί με ψήσιμο της επιφάνειας και επεξεργασία του δέρματος χρησιμοποιώντας διάφορες τεχνικές διακόσμησης.

4.2.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο

Το προϊόν «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο παράγεται χρησιμοποιώντας είτε ακέραιους χοιρινούς μηρούς χωρίς κόκαλο ή τμήματα μηρών, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σημείο 4.1.2, και άληη η οποία, όσον αφορά τη σύστασή της και τη μέγιστη επιτρεπόμενη αναλογία ως προς την πρώτη ύλη κρέατος, είναι η ίδια με την άληη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο.

Οι χοιρινοί μηροί χωρίς κόκαλο ή τμήματα χοιρινών μηρών ψεκάζονται με άληη της προβλεπόμενης σύστασης και/ή τρίβονται με άληη. Όταν χρησιμοποιούνται αλατισμένες φέτες χοιρινού λίπους, με δέρμα ή χωρίς δέρμα, ως διακοσμητική επιφανειακή στρώση του προϊόντος, αυτές τρίβονται χωριστά με άληη. Μετά την αλάτιση και το τρίψιμο με άληη, τοποθετούνται σε μήτρες με ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα με τρόπο ώστε το λίπος, με ή χωρίς δέρμα, να προσθεται πάντοτε στο προϊόν μια διακοσμητική επιφανειακή στρώση. Εάν χρησιμοποιούνται φέτες χοιρινού λίπους, με ή χωρίς δέρμα, για τη δημιουργία διακοσμητικής επιφανειακής στρώσης του προϊόντος, οι μήτρες επενδύονται πρώτα με φέτες λίπους που έχουν μαλαχθεί και κατόπιν γεμίζονται με ξακρισμένα τεμάχια χοιρινού μηρού. Στη συνέχεια θερμαίνονται στις μήτρες, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους. Μετά τη θέρμανση, οι μηροί αφαιρούνται από τις μήτρες και καπνίζονται για να επιτευχθούν η χαρακτηριστική γεύση, το άρωμα και το χρώμα, και στη συνέχεια ψύχονται και συσκευάζονται.

Είναι επίσης δυνατόν να ολοκληρωθεί η παραγωγή του τελικού προϊόντος με ψήσιμο της επιφάνειας και επεξεργασία του δέρματος χρησιμοποιώντας διάφορες τεχνικές διακόσμησης.

Τα προϊόντα που παράγονται με ακέραιους μηρούς χωρίς κόκαλο με επικάλυψη με λίπος, με ή χωρίς δέρμα, και, ενδεχομένως, με ξακρισμένα τμήματα χοιρινών μηρών με επικάλυψη με λίπος, με ή χωρίς δέρμα, μπορούν πριν από το ψήσιμο να διαμορφωθούν στο προβλεπόμενο σχήμα με τη βοήθεια μεμβράνης η οποία αφαιρείται από το προϊόν μετά το ψήσιμο. Σε αυτή την περίπτωση δεν είναι απαραίτητη η χρήση μήτρας.

4.2.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα παράγεται από ξακρισμένα τμήματα μηρών χοίρου (ακέραιων ή χονδροκομμένων), ζελατίνη (σε σκόνη) και άληη παρασκευασμένη με τα συστατικά που αναφέρονται στη συνέχεια:

Τμήματα μηρών χοίρου, ξακρισμένα 100,0 kg

Ζελατίνη σε σκόνη 4,0 kg

Άληη (μέγιστο 14,3 kg):

— Νερό μέγιστο 11,0 kg

— Μείγμα αλιπάσωσης που περιέχει νιτρώδες άλας μέγιστο 2,8 kg

— Ζάχαρη 0-0,5 kg

Επίπεδη, ωοειδής συσκευασία από υλικά κατάλληλα για αποστείρωση και η οποία εξασφαλίζει ότι θα χρησιμοποιηθεί το απαιτούμενο βάρος τελικού προϊόντος (περίπου 0,454 kg).

Τα τμήματα μηρών χοίρου, ακέραια ή χονδροκομμένα, τρίβονται με άληη. Μετά την ολοκλήρωση αυτής της εργασίας, το προϊόν συσκευάζεται υπό κενό, αφού προηγουμένως έχει διασκορπιστεί στον πυθμένα της συσκευασίας κατάλληλη ποσότητα ζελατίνης σε σκόνη. Μετά τη σφράγιση της συσκευασίας, το προϊόν διατηρείται σε θερμοκρασία 5 °C επί 12 ώρες. Κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της αποστείρωσης, κατά τη διάρκεια του οποίου όλα τα τμήματα του προϊόντος πρέπει να φθάσουν σε ελάχιστη θερμοκρασία 121 °C επί 10 λεπτά. Μετά το ψήσιμο, το προϊόν αφήνεται να ψυχθεί και αποθηκεύεται σε ξηρή κατάσταση, σε θερμοκρασία 0-25 °C και μέγιστη σχετική υγρασία 85 %. Η διάρκεια διατήρησης των κονσερβών είναι τουλάχιστον τρία έτη.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

4.3.1. «Pražská šunka» με κόκαλο

Η ονομασία «Pražská šunka» χρησιμοποιείται από τη δεκαετία του 1860 για να δηλώσει ένα από τα πιο διάσημα είδη διατροφής της Τσεχικής Δημοκρατίας, και ιδίως της Πράγας. Ορισμένες ιστορικές πηγές υποστηρίζουν ότι το προϊόν που είναι γνωστό με την ονομασία «Pražská šunka» συνδέεται με το όνομα του František Zvěřina, ο οποίος ήταν ο πρώτος που το παρήγαγε. Κατόπιν ο Josef Jeřábek, διάσημος παραγωγός καπνιστών κρεάτων στην Πράγα, ανέλαβε τη συνέχιση της παραγωγής του «Pražská šunka» μετά τον František Zvěřina. Μεταξύ των άλλων εγκατεστημένων στην Πράγα παραγωγών αναφέρονται οι Dlouhý, Malý και Cibulka. Ακολουθώντας το παράδειγμα της Πράγας, άλλες μεγάλες πόλεις άρχισαν να παρασκευάζουν το «Pražská šunka». Στο Brno, παραγόταν από τον παραγωγό καπνιστών κρεάτων Jebavý, στο Hradec Králové από τον Hutla και στο Pardubice από τον Sochor. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ένας μεγάλος αριθμός παραγωγών καπνιστού κρέατος παρασκεύαζε αυτό το προϊόν. Μεταφορικά, μπορούμε να πούμε ότι το «Pražská šunka» του Zvěřina ήταν ο προπάτορας όλων των υπολοίπων. Την παραγωγή του «Pražská šunka» σε

βιομηχανική κλίμακα δρομολόγησε ο Antonín Chmel, ιδρύοντας την επιχείρησή του το 1879, στην Πράγα, στο Ú Zvoņařky. Το προϊόν «Pražská šunka» κάλυπτε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του, αλλά παρήγε επίσης μεγάλη ποικιλία προϊόντων με βάση το καπνιστό κρέας που σύντομα απέκτησαν φήμη στην Πράγα και σε άλλες πόλεις, ιδίως τις λουτροπόλεις, κατόπιν δε σε ορισμένες ευρωπαϊκές χώρες. Ωστόσο το προϊόν «Pražská šunka», το οποίο σύντομα απέκτησε πρόσβαση στις υπερπόντιες αγορές, αποτελούσε τη μεγαλύτερη εμπορική επιτυχία της επιχείρησης. Μετά το πέρας του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, η επιχείρηση εθνικοποιήθηκε και σε αυτήν σταδιακά ενσωματώθηκαν πολλές άλλες επιχειρήσεις παραγωγής της Πράγας. Την περίοδο αυτή εμφανίστηκαν και άλλες παραλλαγές του «Pražská šunka» σε μορφή κονσερβοποιημένου ή ημιδιατηρημένου χοιρομεριού παρασκευαζόμενου από κρέας μηρών χοίρου. Το 1977, η επιχείρηση του Ú Zvoņařky, καθώς και το σύνολο των υπαλλήλων και των πόρων της, ενσωματώθηκαν στη νέα βιομηχανία κρεάτων Masokombinát Praha jih – Písnice. Με την εμφάνιση νέων τεχνικών αλιπάσωσης, εισήχθη στη διεργασία παραγωγής του «Pražská šunka» ο ψεκασμός με άλμη, τον οποίο σε ορισμένες περιπτώσεις ακολουθούσε τρίψιμο με άλμη. Κατά τη διάρκεια της περιόδου ιδιωτικοποίησης μετά το 1989, η βιομηχανική μονάδα παραγωγής κρέατος της Písnice έπαυσε να λειτουργεί, αλλά η παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο συνεχίστηκε σε πολλές άλλες εγκαταστάσεις παραγωγής της Τσεχικής Δημοκρατίας.

Η παραγωγή του «Pražská šunka» βασίστηκε εξ αρχής στην επιλογή των πρώτων υλών και στη μέθοδο αλιπάσωσης. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνταν την εποχή εκείνη ήταν μηροί ελαφρών χοίρων. Για τον λόγο αυτό και οι σημερινές προδιαγραφές περιορίζουν το βάρος σε 10 kg. Ένα άλλο χαρακτηριστικό στοιχείο της διεργασίας παραγωγής, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, έγκειται στον τρόπο τεμαχισμού των μηρών των χοίρων, που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας». Μετά την ψύξη τους οι μηροί αλατίζονται με προσεκτικό τρίψιμο της επιφάνειας του κρέατος, ιδίως του δέρματος, με μείγμα αλιπάσωσης που περιείχε νιτρικό άλας και μικρή ποσότητα ζάχαρης. Ο πυθμένας του δοχείου αλιπάσωσης ήταν ελαφρώς αλατισμένος και οι μηροί τοποθετούνταν με το δέρμα προς τα κάτω. Κατόπιν περιχύνονταν με άλμη νιτρικού αλάτος, η οποία είχε προηγουμένως βραστεί και ψυχθεί και στην οποία είχε προστεθεί μικρή ποσότητα ζάχαρης και πιέζονταν με βαρίδι. Τα χοιρομέρια κατόπιν αναστρέφονταν ώστε η κάτω πλευρά τους να βρεθεί στο επάνω μέρος και η πάνω πλευρά τους να βρεθεί στο κάτω μέρος. Τέλος, πιέζονταν και πάλι με βαρίδι. Μετά από οργανοληπτικό έλεγχο ποιότητας, τα χοιρομέρια βυθίζονταν επί πολλές ώρες μέσα σε χλιαρό νερό και κατόπιν αφήνονταν να ξηραθούν. Το τελικό στάδιο της διαδικασίας συνίστατο σε αφαίρεση της πυέλου, απόξεση της επιφάνειας του δέρματος και περιδέρηση του κοτσιού, ώστε να μη μεταβάλλεται το σχήμα του κατά το ψήσιμο. Τα χοιρομέρια αναρτώνταν πάντοτε σε θερμαινόμενα καπνιστήρια. Ο υποκαπνισμός περιλάμβανε δύο στάδια: πρώτα ξήρανση πάνω από δυνατή φωτιά και, έπειτα, αρωματισμό και χρωματισμό με υγρό πριονίδι ξυλείας πλατύφυλλων. Ο υποκαπνισμός ήταν γενικά αργός και διαρκούσε 8 έως 12 ώρες. Ακολουθούσε ζεμάτισμα σε βραστό νερό και μετά ψήσιμο. Στη συνέχεια τα χοιρομέρια ψύχονταν με εμβάπτιση σε ψυχρό νερό.

4.3.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο

Κατά την περίοδο πριν από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, εμφανίστηκαν παραλλαγές του αρχικού «Pražská šunka» με κόκαλο, με τη μορφή, αρχικά, παστεριωμένου «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, το οποίο παρασκευαζόταν από κρέας μυών χοιρινών μηρών. Παραγόταν από τον Antonín Chmel στο Ú Zvoņařky της Πράγας και από τον Josef Beránek στο Beránkové rodníky, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας του. Η χρησιμοποιούμενη τεχνική για την παραγωγή αυτών των τύπων «Pražská šunka» συνίστατο στην αφαίρεση των οστών από νωπούς μηρούς χοίρων, διατηρημένους με απλή ψύξη, στη μεταποίηση των διαφόρων τμημάτων αυτών των μηρών, στη διαλογή τους κατά χρώμα και στη διαλείπουσα μηχανική κατεργασία των πρώτων υλών, με παράλληλη προσθήκη χλωριούχου νατρίου, καθώς και της αναγκαίας ποσότητας νιτρώδους νατρίου και ζάχαρης, τα οποία διαλύονταν όλα μερικώς σε καθορισμένη ποσότητα άλμης. Ακολουθούσαν τα στάδια της παστερίωσης και της ψύξης. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, η παραγωγή παστεριωμένου «Pražská šunka» επικεντρώθηκε κυρίως στις κρεατοβιομηχανίες των πόλεων Brno, Kostelec, Studená, Vamberk και Planá nad Lužnicí. Στα τέλη της δεκαετίας του 1970 αυξήθηκε η παραγωγή σε αυτές τις εγκαταστάσεις του «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο με χρήση μητρών ακολουθούμενη από συσκευασία του τελικού προϊόντος σε πλαστικούς περιέκτες, με αποτέλεσμα όχι μόνον να εξαλειφθεί η χρήση των κουτιών κονσέρβας αλλά, ιδίως, να καταστεί δυνατός ο υποκαπνισμός του προϊόντος μετά την παστερίωση καθώς και η προσθήκη λεπτής διακοσμητικής στιβάδας χοιρινού λίπους ή χοιρινού λίπους και δέρματος. Συνεπώς, το προϊόν και οι παράμετροί του προσέγγισαν σημαντικά αυτές του αρχικού «Pražská šunka» με κόκαλο. Από το 1989, το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο παράγεται και σε άλλες περιοχές στο σύνολο της Τσεχικής Δημοκρατίας.

4.3.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα αποτελεί μια άλλη παραλλαγή του αρχικού «Pražská šunka» που αναπτύχθηκε μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Παραγόταν και αυτό από επιλεγμένη πρώτη ύλη προερχόμενη από αφαίρεση του κόκαλου από τους ψυχρούς νωπούς χοιρινούς μηρούς, με την προσθήκη μείγματος αλιπάσωσης το οποίο περιέχει νιτρώδες άλας, ζάχαρη και ζελατίνη. Για την παραγωγή του χρόνου ζωής του, το προϊόν αποστειρώνεται σε δοχείο ωσειδούς σχήματος, βάρους συσκευασίας 1 λίμπρας. Η εμπορική επιτυχία του χοιρομεριού σε κονσέρβα οφειλόταν σε πολύ μεγάλο βαθμό στην αναλογία πηκτής στο τελικό προϊόν. Το προϊόν «Pražská šunka» σε κονσέρβα παράγεται από το 1973, κυρίως σε εγκαταστάσεις της κρεατοβιομηχανίας στο Kostelec, το Krahulčí και το Studená. Μετά το 1989, η παραγωγή αυτών των παραλλαγών του «Pražská šunka» επεκτάθηκε σε άλλες περιοχές της Τσεχικής Δημοκρατίας.