

II

(Muud kui seadusandlikud aktid)

MÄÄRUSED

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2018/506,

26. märts 2018,

millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste toodete registris nimetus („Pražská šunka“ (GTT))

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 15 lõiget 1 ja artikli 52 lõike 3 punkti b,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punkti b kohaselt avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* ⁽²⁾ Tšehhi Vabariigi taotlus registreerida garanteeritud traditsioonilise tootena (GTT) nimetused „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), „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). Nimetus „Pražská šunka“ tähendab singitoodet järgmises kolmes variandis: kondiga „Pražská šunka“, kondita „Pražská šunka“ ja konservitud „Pražská šunka“.
- (2) Taotlus nimetuse „Pražská šunka“ registreerimiseks koos muude keeleliste versioonidega avaldati juba 2012. aastal ⁽³⁾. Austria, Itaalia, Saksamaa ja Slovakkia esitasid vastulause. Tšehhi Vabariik jõudis kokkuleppele kõigi vastulause esitanute, v.a Slovakkia. Seejärel avaldas komisjon uuesti tootespetsifikaadi, mida oli oluliselt muudetud, et võtta osaliselt arvesse Slovakkia esitatud väiteid ja märkuseid.
- (3) 18. juulil 2016 sai komisjon vastulause Slovakkialt, 16. augustil 2016 Serbialt ja 17. augustil 2016 Austrialt.
- (4) 14. septembril 2016 sai komisjon põhjendatud vastuväite Slovakkialt, 12. oktoobril 2016 Serbialt ja 19. oktoobril 2016 Austrialt.
- (5) Austrialt saadud vastuväide tuli kõrvale jätta. Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõike 2 kohaselt kontrollib komisjon üksnes sellise põhjendatud vastuväite vastuvõetavust, mille ta on saanud kahe kuu jooksul pärast vastulause kättesaamist, eeldus, mida Austria põhjendatud vastuväite puhul ei oldud järgitud.
- (6) Pärast Serbialt ja Slovakkialt saadud põhjendatud vastuväidete läbivaatamist ja nende tunnistamist vastuvõetavateks kutsus komisjon määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõike 3 alusel 8. novembri 2016. aasta kirjas Tšehhi Vabariiki ja Slovakkia ning 2. detsembri 2016. aasta kirjas Tšehhi Vabariiki ja Serbiat pidama kokkuleppe saavutamiseks asjakohaseid konsultatsioone.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT C 180, 19.5.2016, lk 5.

⁽³⁾ ELT C 283, 19.9.2012, lk 11.

- (7) Tšehhi Vabariik ja Serbia jõudsid kokkuleppele. Nad leppisid kokku, et nimetus tuleks kaitsta ka serbia keeles, nii kirillitsas kui ka ladina tähestikus – „Praška šunka“/„Прашка шунка“ (RS) –, ning et Serbiale tuleks kehtestada kolmeaastane üleminekuperiood, et kasutada kaitstud nimetust toodete puhul, mis ei vasta „Praška šunka“ tootespetsifikaadile.
- (8) Komisjon leiab, et kokkuleppe sisu ei ole vastuolus ei määrusega (EL) nr 1151/2012 ega ELi õigusega. Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 15 lõiget 1, mille kohaselt võib komisjon kehtestada kolmeaastase või pikema üleminekuperioodi, et võimaldada artikli 13 lõikega 1 vastuolus olevate kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähistega kasutamist, võib analoogia alusel kohaldada ka garanteeritud traditsiooniliste toodete suhtes (¹). Kuid kuna käesolevat määrust kohaldatakse üksnes ELi territooriumil, saab selline üleminekuperioodi puudutada üksnes Serbiast ELi imporditud tooteid, mida turustatakse ELis kaitstud nimetuse all, kuigi need ei vasta tootespetsifikaadile. Turustamisel ELis ei tohiks aga sellistele toodetele lisada tähist „garanteeritud traditsiooniline toode“, lühendit „GTT“ ega sellega seotud ELi logo. Pärast serbiakeelse versiooni lisamist registreeritud nimetustesse tuleks tootespetsifikaadi konsolideeritud versioon teavitamise eesmärgil avaldada.
- (9) Seevastu Tšehhi Vabariigi ja Slovakkia vahel kokkulepet ettenähtud aja jooksul ei saavutatud. Seepärast peaks komisjon nende asjaomaste konsultatsioonide tulemusi arvesse võttes otsustama registreerimise kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 52 lõike 3 punktis b osutatud menetlusega.
- (10) Peamised väited, mis Slovakkia on esitanud põhjendatud vastuväidetes ja Tšehhi Vabariigiga korraldatud konsultatsioonide käigus, võib kokku võtta alljärgnevalt.
- (11) Oma vastuväite esimese põhjendusena väidab Slovakkia, et nimetuse registreerimine oleks vastuolus määruse (EL) nr 1151/2012 tingimustega. Slovakkia väidab, et tootespetsifikaadis kirjeldatud kondita „Pražská šunka“ tootmise meetod ei ole „traditsiooniline“, sest see on kasutusel alles alates 1993. aastast (pärast Tšehhoslovakkia jagunemist Tšehhi Vabariigiks ja Slovakkiaks), millest ei ole veel möödunud 30 aastat. Enne 1993. aastat toodeti „Pražská šunka“t Tšehhoslovakkia riikliku standardi (ČSN) järgi, milles kehtestati ühiseeskirjad lihatoodete tootmisele, tarnimisele, pakkimisele, transpordile, ladustamisele ja kontrollimisele Tšehhoslovakkias. Neid eeskirju kohaldati kogu Tšehhoslovakkia territooriumil ning nende järgi ei olnud kondita „Pražská šunka“ GTT tootespetsifikaadis kirjeldatud tootmise meetod lubatud. Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 järgi tekib õigus nimetuse registreerimiseks garanteeritud traditsioonilise tootena, kui seda toodetakse traditsioonilisel viisil või kui see on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest, ning sama määruse artikli 3 lõikes 3 osutatud määratluse kohaselt eeldab määratlus „traditsiooniline“ tõendatud kasutamist vähemalt 30 aasta jooksul. Eespool nimetatut arvestades ei saa kondita „Pražská šunka“ (GTT) tootespetsifikaadis kirjeldatud tootmise meetod vastata määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 18 osutatud traditsioonilisele viisile.
- (12) Slovakkia väidab ka, et määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 3 lõikes 5 „eripära“ määratluses esitatud nõuded ei ole täidetud.
- (13) Vastuväite teise põhjendusena väidab Slovakkia, et tootenimetust „Pražská šunka“ tuleb käsitada üldmõistena, st see on muutunud ELis toote üldnimetuseks. Seda ilmestab nimetuse registreerimisele esitatud vastulausete arv: asjaolu, et sama nimetust kasutatakse sama või sarnase toote turustamiseks mitmes riigis, näitab, et tegemist on üldnimetusega.
- (14) Slovakkia vastuväite kolmas põhjendus põhineb väitel, et registreerimiseks esitatud nimetuse kasutamine on Slovakkias seaduslik, tuntud ja majanduslikult oluline sarnaste põllumajandustoodete või toidu puhul. Slovakkia tarbija teab ja ostab „Pražská šunka“t polüamiidkestas müüdava kuumtöödeldud tootena. „Pražská šunka“ kondita varianti, nagu seda on ettepanekus kirjeldatud, Slovakkia tarbija ei tunne. Slovakkia Vabariigis tegutsevate üksiktootjate esitatud teabe järgi toodetakse praegu vähemalt 1 208 tonni „Pražská šunka“t aastas. Toote kohandamine või ümbernimetamine tähendaks Slovakkia tootjate jaoks tulu olulist vähenemist eeskätt seetõttu, et sellega kaasneks oluline hinnakasv vahemikus 45–92 % sõltuvalt liigist ja kvaliteedikategooriast. „Pražská šunka“ GTT tootespetsifikaadi järgi peab puhta lihasvalgu sisaldus kõigi kolme variandi puhul olema vähemalt 16 massiprotsenti, samas kui Slovakkias on lubatud madalam sisaldus. Slovakkia õigusnormide järgi on „Pražská šunka“t võimalik turustada kolmes eri singikategoorias, mida eristatakse minimaalse puhta lihasvalgu sisalduse

(¹) Komisjoni 2. märtsi 2016. aasta rakendusmäärus (EL) 2016/304, millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste toodete registris nimetus [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (GTT)] (ELT L 58, 4.3.2016, lk 28).

järgi massiprotsentides: eriline sink (16 %), valitud sink (13 %) ja tavaline sink (10 %). Seetõttu poleks valitud ja tavalist sinki registreeritud nimetuse all Slovakkias enam võimalik turustada. Lisaks hinnatõusule tuleks tulu vähenemisel arvestada ka kuludega, mis on seotud kondita „Pražská šunka“ valmistamiseks vajalike vormide hankimisega, sest Slovakkias „Pražská šunka“ tootmiseks sellist tehnoloogiat ei kasutata (kasutatakse poliüamiidkesta). Sellised kulud ulatuksid 5 kilo kaaluva singi puhul 70 euronit ühiku kohta, st 14 000 euronit ühe tonni valmistoote tootmiseks. Samamoodi toob nõue kasutada praegu kasutatava poliüamiidkesta asemel „Pražská šunka“ vormimist kilega kaasa kulude kasvu, mis tuleneb kile ostmisest ja käsitsitööst, ulatudes kokku vähemalt 50 euronit valmistoote tonni kohta.

- (15) Lisaks on kolm Slovakkia tootjat kaubamärgi „Pražská šunka“ omanikud ja nende kaubamärkide kasutamine sattuks ohtu.
- (16) Lisaks eespool esitatud väidetele tegi Slovakkia ettepaneku, et kui komisjon otsustab hoolimata esitatud väidetest nimetuse registreerida, siis võiks ta võtta arvesse määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõiget 3, sätestades, et nimetusele „Pražská šunka“ lisatakse märgi „valmistatud Tšehhi Vabariigi traditsiooni järgi“. Alternatiivina võiks kasutada sama nimetuse asemel muudetud nimetust „Traditsiooniline Pražská šunka“.
- (17) Komisjon on hinnanud Slovakkia põhjendatud vastuväidetes esitatud väiteid määruse (EL) nr 1151/2012 valguses, võttes arvesse taotleja ja vastuväiteid esitanu vahel korraldatud asjakohaste konsultatsioonide tulemusi, ning on jõudnud järeldusele, et nimetus „Pražská šunka“ tuleks registreerida.
- (18) Vastuväite esimese põhjenduse kohta on Tšehhi Vabariik selgitanud, et isegi enne 1993. aastat ei olnud „Pražská šunka“ Tšehhoslovakkia riikliku standardiga (ČSN) hõlmatud. Tšehhoslovakkia selles osas, mis on praegu Tšehhi Vabariik, toodeti „Pražská šunka“t vastavalt „tehnilis-majanduslikule standardile“, mille oli välja andnud „Masný průmysl“ kontserni (lihatööstuskontsern) Tšehhi osakond. 1970ndate lõpus toodeti poolkonserveeritud (pastöriseeritud) kondita „Pražská šunka“t mitmes Tšehhoslovakkia tehases, mis asusid praeguse Tšehhi Vabariigi territooriumil, ja mille puhul järgiti suures osas elemente, mida võib leida kondita „Pražská šunka“ GTT tootespetsifikaadis: pastöriseerimine, ovaalsete vormide kasutamine, suitsutamine ja dekoratiivse kihina seapekk või nahaga seapekk.
- (19) Lisaks on sama toodet, st poolkonserveeritud kondita „Pražská šunka“t, toodetud aastakümneid muudes riikides, nt Austria ja Saksamaal. Eespool esitatud pinnalt tuleks järeldada, et kondita „Pražská šunka“ ja selle tootmismeetod vastavad traditsioonilisele viisile, mis on eksisteerinud üle 30 aasta.
- (20) Nimetuse registreerimine garanteeritud traditsioonilise tootena ei eelda, et toode peab olema teatava eripäraga. Artikli 19 lõike 1 punktis b osutatakse „eripärale“ kui kirjelduselemendile ja toote eripära on piisavalt kirjeldatud tootespetsifikaadiga hõlmatud kõigi kolme variandi puhul.
- (21) Mis puudutab teist vastuväite põhjendust, siis ei ole alust järeldada, et mõiste on muutunud üldmõisteks. Slovakkia ei esitanud ühtegi argumenti, mis viiks sellise järelduseni. Asjaolu põhjal, et sellist toodet toodetakse mitmes Euroopa riigis, ei saa iseenesest järeldada, et nimetus on muutunud üldnimetuseks. Igal juhul ei ole üldistus kui selline alus garanteeritud traditsioonilise toodete vastustamiseks. Garanteeritud traditsioonilisi tooteid võib toota ükskõik kus kohas, tingimusel et järgitakse tootespetsifikaati.
- (22) Vastuväite kolmanda põhjendusena toob Slovakkia välja, et nimetuse kasutamine on Slovakkias seaduslik, tuntud ja majanduslikult oluline sarnaste põllumajandustoodete või toidu puhul. Komisjon on nendest asjaoludest teadlik. Samas leiab ta, et esiteks, põhjus, miks Slovakkias toodetud toode võib jääda välja „Pražská šunka“ GTT tootespetsifikaadist, võib suures osas peituda selles, et Slovakkia muutis tooteretsepti ja väljanägemist pärast Tšehhi ja Slovakkia Vabariigi iseseisvumist, st pärast 1. jaanuari 1993. Slovakkia ametiasutused on teatanud, et määrus, millega kehtestati kolm kategooriat – 1) eriline sink, 2) valitud sink ja 3) tavaline sink – ja mille aluseks on minimaalne puhta lihasvalgu sisaldus vastavalt 16, 13 ja 10 massiprotsenti, võeti Slovakkia põllumajandusministeeriumi ja Slovakkia tervishoiuministeeriumi poolt vastu 18. augustil 2005. Enne seda kuupäeva oli minimaalne puhta lihasvalgu sisaldus 18 massiprotsenti. 100 % Slovakkias toodetud „Pražská šunka“st, mille puhta lihasvalgu sisaldus on vähemalt 18 massiprotsenti, oleks kvalifitseerunud kui „Pražská šunka“ GTT. Slovakkia ametiasutused on ka teatanud, et samal ajal muudeti ka toote väljanägemist, jättes kõrvale vormimise ja kuumtöötlemise, asendades selle täies ulatuses tootega, mis on surutud poliüamiidkesta. Slovakkia märgib küll, et

„Pražská šunka“ tootmine on muutunud pärast iseseisvumist ka Tšehhi Vabariigis, kuid on selgelt näha, et põhimõtteline ja oluline tootmismeetodi muutmise on toimunud just Slovakkias. Teiseks on Tšehhi Vabariik tootespetsifikaadi nõudeid 2010. aastal avaldatud algse tootespetsifikaadiga võrreldes oluliselt leevendanud, et hõlmata võimalikult palju eri tootmismeetodeid, registreerides selliselt laialt kasutatud ühise garanteeritud traditsioonilise toote. On ju tõsi, et kõik kahes vastuväidete esitamise menetluses vastuvõetavaks tunnustatud vastuväidete esitajad jõudsid kokkuleppele, v.a Slovakkia. Kolmandaks näib, et kohandamiskulude arvutamisel, mis tulenevad tootmise vastavusse viimisest „Pražská šunka“ GTT spetsifikatsiooniga, ei ole võetud arvesse asjaolu, et metallvormi saab kasutada korduvalt pika perioodi jooksul. Neljandaks ei ole just vormide kasutamine kohustuslik, sest olemas on alternatiivid. Kasutada võib kilet. Pealegi ei tundu kile ostmisest ja käsitööst tekkivad kulud 50 eurot valmistoote tonni kohta olevat ebaproportsionaalsed.

- (23) Lisaks tuleks määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 43 järgi ja analoogia alusel kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähistega suhtes kohaldavate sätetega lubada selliste kaubamärkide kasutamise jätkamist või pikendamist, mis on taotletud, registreeritud või asjaomaste õigusaktidega ette nähtud juhtudel liidu territooriumil heauskselt kasutusele võetud enne kaitsmiseks esitatud taotluse komisjonile esitamise kuupäeva, sõltumata nimetuse registreerimisest. Selline registreerimine ei mõjuta kaubamärke, mis on taotletud, registreeritud või liidu või Slovakkia õigusnormidega ette nähtud juhtudel heauskselt kasutusele võetud enne kuupäeva, mil taotlus „Pražská šunka“ nimetuse registreerimiseks garanteeritud traditsiooniliste tootena komisjonile esitati.
- (24) Eespool nimetatud valguses ei ole asjaolud, mille kohta Slovakkia on esitanud vastuväited seoses nimetuse kasutamise seaduslikkuse, tuntuse ja majandusliku olulisusega, samuti kaubamärkidega Slovakkia territooriumil, Tšehhi registreerimistaotluse tagasilükkamiseks piisavad. Slovakkia esitatud ülejäänud ettepanekute osas leiab komisjon eespool nimetatud valguses, et ei ole asjakohane sätestada, et registreeritud nimetusele „Pražská šunka“ GTT lisatakse märge „valmistatud Tšehhi Vabariigi traditsiooni järgi“, et oleks võimalik turustada slovaki traditsiooni järgi valmistatud „Pražská šunka“t, mis ei vasta „Pražská šunka“ GTT tootespetsifikaadile. Slovakkia ei ole tõendanud, et „Pražská šunka“-nimelise toote tootmiseks on olemas alternatiivne slovaki traditsioon. Lisaks ei osuta tootespetsifikaadiga registreeritud nimetus pärast kahe vastuväidete esitamise menetluse läbiviimist enam sõnaselgelt konkreetsele Tšehhi traditsioonile, vaid suures osas traditsioonile, mis on ühine mitmele ELi liikmesriigile ja kolmandale riigile.
- (25) Ettepanek nimetuse muutmiseks nimetuseks „Traditsiooniline Pražská šunka“ tähendaks, et menetlust tuleks alustada uuesti otsast peale, mis on õiguspärase ootuste põhimõtet arvestades ebaproportsionaalne.
- (26) Igal juhul tuleks garanteeritud traditsiooniliste toodete kaitset muuta, võttes arvesse selliseid nimetusi seni seaduslikult kasutanud tootjate ja ettevõtjate huve. Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 15 lõike 1 alusel, mida kohaldatakse analoogia alusel ka garanteeritud traditsiooniliste toodete suhtes, tuleks võimaldada viieaastane üleminekuperiood, et kasutada nimetust „Pražská šunka“ ka siis, kui toode ei vasta tootespetsifikaadile, ning anda võimalus pärast viieaastase perioodi lõppemist kuni varude ammendumiseni jätkata selliste toodete turustamist, mis ei vasta tootespetsifikaadile, et lubada tootespetsifikaadile vastamise järkjärgulist saavutamist. Turustamisel ei tohiks aga sellistele toodetele lisada tähist „garanteeritud traditsiooniline toode“, lühendit „GTT“ ega sellega seotud ELi logo.
- (27) Eespool esitatud arvesse võttes tuleks nimetused „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), „Prāgai minšēgi 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) registreerida garanteeritud traditsiooniliste toodete registris.
- (28) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Nimetused „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 minóségi 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) registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste toodetena.

Esimeses lõigus osutatud nimetused määratletakse komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 ⁽¹⁾ XI lisas esitatud klassi 1.2 „Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)“ kuuluva tootena.

Artikkel 2

Tootespetsifikaadi kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 3

Registreeritud nimetusi võib kasutada, et tähistada ELi territooriumil turustatavaid tooteid, mis ei vasta „Pražská šunka“ GTT tootespetsifikaadile, viie aasta jooksul alates käesoleva määruse jõustumise kuupäevast. Kui kasutatakse viidet toodetele, mis ei vasta tootespetsifikaadile, ei ole lubatud sellistele nimetustele lisada tähist „garanteeritud traditsiooniline toode“, lühendit „GTT“ ega sellega seotud ELi logo.

Pärast viieaastase perioodi lõppemist lubatakse kaitstud nimetuse tähisega tooteid, mis on valmistatud enne sellise perioodi lõppemist ja mis ei vasta artiklis 2 osutatud tootespetsifikaadile, turustada kuni ELi territooriumil viieaastase perioodi lõppemise kuupäeval alles olevate varude ammendumiseni.

Artikkel 4

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 26. märts 2018

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmäärus (EL) nr 668/2014, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) rakenduseeskirjad (ELT L 179, 19.6.2014, lk 36).

LISA

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

Eli nr: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

TŠEHHI VABARIIK

1. REGISTREERITAV(AD) NIMETUS(ED)

„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. TOOTE LIIK

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3. REGISTREERIMISE ALUS

3.1. Kas toode

on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil

on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Pražská šunka“ on otsetarbimiseks ettenähtud traditsiooniline lihatoode, mida on juba pikka aega valmistatud järgmiste variantidena:

— kondiga „Pražská šunka“;

— kondita „Pražská šunka“;

— konservitud „Pražská šunka“.

3.2. Kas nimetus

on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Traditsioonilise nimetusega „Pražská šunka“ ei väljendata toote eripära ega seost toote lähtekohast või põllumajanduslikust päritolust tingitud eripäraga, vaid see on iseenesest eripärane, kuna rahvusvaheliselt seostatakse seda tunnustatud lihatoote, millel on iseloomulik kuju ja maitse.

4. KIRJELDUS

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sealhulgas toote peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad selle eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

4.1.1. Kondiga „Pražská šunka“

Kondiga „Pražská šunka“ erineb muudest kondiga sinkidest eelkõige põhitoorainete valimis- ja töötlemisviisi poolest. Kondiga „Pražská šunka“ teine iseloomulik tunnus on seajala ja soolvee suhe tootmisprotsessi jooksul, millega on võimalik saavutada selline puhas lihasvalgu sisaldus lõpptootes, mis vastab singi kõige kõrgemale kvaliteedikategooriale. Lisaks sellele hõlmab kondiga „Pražská šunka“ tootmisprotsess keetmist ja suitsutamist, mis eristab seda toodet paljudest traditsioonilistest kuivatatud, kondiga sinkidest.

Füüsikalised omadused

- Toote kogumass on kuni 10 kg.
- Säilitatakse sea jäseme algne kuju, mis on lõigatud Praha moodi (koodiga, kuid jalata tervest kondiga tagasingist eemaldatakse kubeme- ja ristluuosa, sh sabaosa ning v.a vaagnaluu; pekiosa ümardatakse seljatüki otsast alates).

Keemilised omadused (näitajad tehakse kindlaks proovide põhjal, mis võetakse pärast kontide eemaldamist tootest)

- Puhta lihasvalgu sisaldus (v.a sidekoevalgud ja taimsed valgud): vähemalt 16 % massist. Toote pekist ja nahast koosnevat kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi.
- Soolasisaldus: kuni 3 % massist.
- Rasvasisaldus: kuni 15 % massist. Toote kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi.

Organoleptilised omadused

- Välimus ja värvus: nahaga kaetud külg on kuld kollase värvusega. Pealispinna muud osad ei ole kaetud nahaga, küll aga heledama rasvakihiga, mille värvus varieerub kollakast kuldseni; singilihase värvus varieerub kuldpruunist tumepruunini.
- Lõikepinna välimus ja värvus: viilutamisel on singilihas liharoosa värvusega.
- Maitse ja lõhn: keedetud ja suitsutatud singile eriomane maitse ja lõhn, sobivalt soolane maitse.
- Konsistents: kõva ja tihke. Toote õhukesel viilul on kerge hammustada.

4.1.2. Kondita „Pražská šunka“

Kondita „Pražská šunka“ erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige selle tootmismeetodi poolest, kuna seda kvaliteetset sinki toodetakse kondita seajalast või seajala küljetükkidest ja seda suitsutatakse pärast keetmist. Teine iseloomulik tunnus on dekoratiivkattekiht, mis koosneb õhukesest seapekikihist või peki- ja nahakihist. Lõpptootele on iseloomulik munajas või ovaalne kuju.

Füüsikalised omadused

- Toode on iseloomuliku munaja või ovaalse kujuga.
- Kvaliteetset sinki toodetakse tervest kondita seajalast, mis on kaetud rasvaga ning mida võib katta nahk, või seajala viimistletud küljetükkidest ja soolatud seapekilõikudest, mida võib katta nahk, või seajala viimistletud küljetükkidest, mis on kaetud rasvaga ning mida võib katta nahk.

Keemilised omadused

- Puhta lihasvalgu sisaldus, soola- ja rasvasisaldus on samad kui kondiga „Pražská šunka“ puhul.

Organoleptilised omadused

- Välimus ja värvus: rasva ja nahaga kaetud külg on kuld kollast värvi. Kui nahata pealispind on kaetud üksnes rasvaga, siis on pind heledam ning selle värvus varieerub kollakast kuldseni.
- Lõikepinna välimus ja värvus, maitse ja lõhn, konsistents: vt kondiga „Pražská šunka“ organoleptilised omadused.

4.1.3. Konservitud „Pražská šunka“

Konservitud „Pražská šunka“ erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige kasutatud tooraine poolest, kuna seda kvaliteetset sinki toodetakse seajala viimistletud küljetükkidest, mis on kas terved või jämedalt hakitud. Toote teine iseloomulik tunnus on lemetarrendi õhuke kiht singi ja pakendi vahel. Konservitud „Pražská šunka“ sinki eristab muudest konservitud lihatoodetest selle pakendi tüüpiliselt lame ovaalne kuju.

Füüsikalised omadused

- Toode on iseloomuliku lameda ovaalse kujuga ja selle mõõtmed on samad kui pakendil, millega tagatakse pakendis sisalduva lõpptoote mass ligikaudu 0,454 kg.
- Pakendamisel moodustab liha vähemalt 87 % tooraine massist.

Keemilised omadused

- Puhta lihasvalgu sisaldus (v.a sidekoevalgud ja taimsed valgud): vähemalt 16 % massist. Toote leemetarrendi kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi.
- Soolasisaldus: kuni 3 % massist.
- Rasvasisaldus: kuni 4 % massist. Toote leemetarrendi kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi.
- Leemetarrendisisaldus: kuni 36 % massist.

Organoleptilised omadused

- Toode on hermeetiliselt suletavas pakendis, millega säilitatakse kaubanduslik steriilsus. Pakendimaterjali ja toote vahel on leemetarrendi sile kiht, mis on kuld kollast värvi.
- Lõikepinna välimus ja värvus: sink on liharoosa värvusega. Lubatud on üksikud väikesed leemetarrendiga täidetud augud.
- Maitse ja lõhn: keedetud singile eriomane maitse ja lõhn, sobivalt soolane maitse.
- Konsistents: kõva ja tihke.

4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

4.2.1. Kondiga „Pražská šunka“

Kondiga „Pražská šunka“ tootmiseks kasutatakse sea tervet jalga (sinki), mis on lõigatud Praha moodi (koodiga, kuid jalata tervest kondiga tagasingist eemaldatakse kubeme- ja ristluuosa, sh sabaosa ning v.a vaagnaluu; pekiosa ümardatakse seljatüki otsast alates) ja soolvett, mille koostisosad on loetletud allpool.

Seajalad 100,0 kg

Soolvesi (kuni 20,0 kg):

- Vesi kuni 17,0 kg
- Nitritit või nitraati sisaldav soolamissegu kuni 2,6 kg
- Suhkrud 0–1,2 kg
- Stabilisaatorid 0–0,5 kg
- Vürtsiekstrakt või õli 0–0,3 kg
- Antioksidandid 0–0,1 kg

Seajalgadesse süstitakse kindlaksmääratud koostisega soolvett. Seejärel jäetakse need soolvette seisma või neid hõõrutakse soolveega. Sellele järgneb keetmine, millel on pastöriseeriv toime. Pärast keetmist kuivatatakse toode suitsutuskambris ja seejärel suitsutatakse toote pealispinda, et saavutada tootele omane maitse, aroom ja värvus; seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Kui aga seajalgu ei soolata soolveega süstimise ja seejärel seismajätmise või soolveega hõõrumise teel, siis võidakse jahutatud seajalgade soolamiseks ja töötlemiseks hõõruda nende pinda põhjalikult nitraati sisaldava soolamisseguga, mis sisaldab vähesel määral suhkrut. Seejärel asetatakse seajalad soolakihi kaetud soolamistünni, nahk allpool. Siis valatakse seajalgadele keedetud ja jahutatud vähese suhkruisaldusega, nitraati sisaldav soolvesi. Singid pannakse vajutise alla, et nad oleksid täielikult soolveega kaetud ja keeratakse sobiva, järjepidevalt toimiva organoleptiliste omaduste kvaliteedi kontrolli tulemustest sõltuva ajavahemiku järel ümber, nii et nende alumine külg jääb tünnis pealepoole ja pealmine külg allapoole. Pärast põhjalikku soolamist leotatakse singitükke mitu tundi leiges vees ja seejärel riputatakse kuivama. Singid kuivatatakse esmalt suitsutuskambris ja seejärel suitsutatakse toote pealispinda, et saavutada tootele omane maitse, aroom ja värvus. Sellele järgneb keetmine, millel on pastöriseeriv toime, ning seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Kasutatavast meetodist olenemata võib viimase tootmisetapi käigus singi pinda ka küpsetada ja nahka mitmesuguste dekoreerimisvõtetega töödelda.

4.2.2. Kondita „Pražská šunka“

Kondita „Pražská šunka“ tootmiseks kasutatakse terveid kondita seajalgu või seajala küljetükke, mis on ette valmistatud vastavalt punktis 4.1.2 esitatud kirjeldusele, ning soolvett, mille koostis ja suurim lubatav kogus liha kui tooraine suhtes on sama kui kondiga „Pražská šunka“ tootmiseks kasutatava soolvee puhul.

Kondita seajalgadesse või seajala küljetükkidesse süstitakse kindlaksmääratud koostisega soolvett ja/või neid võidakse soolveega hõõruda. Kui tootele dekoratiivkattekihi valmistamiseks kasutatakse soolatud seapekilõike, siis hõõrutakse neid soolveega eraldi. Kui tooraine on soolatud ja soolveega hõõrutud, asetatakse see ovaalsesse või munakujulisse vormi, nii et nahaga või nahata pekk moodustab alati toote dekoratiivkattekihi. Kui toote dekoratiivkattekihina kasutatakse nahaga või nahata seapekilõike, siis vooderdatakse vorm soolveega hõõrutud pekilõikudega ja täidetakse alles siis seajala viimistletud küljetükkidega. Sellele järgneb vormis keetmine, millel on pastöriseeriv toime. Pärast keetmist võetakse toode vormist välja ning siis suitsutatakse toodet, et saavutada sellele omane maitse, aroom ja värvus; seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Samuti saab viimase tootmisetapi lõpus viimistleda singi pinda küpsetamise ja selle mitmesuguste dekoratiivsete võtetega töötlemise teel.

Tooteid, mille tootmisel kasutatakse nahaga või nahata pekiga kaetud terveid kondita seajalgu ja, kui see on asjakohane, nahaga või nahata pekiga kaetud seajala viimistletud küljetükke, võidakse ettenähtud kuju saavutamiseks enne kuumtöötlemist vormida kile abil, mis eemaldatakse tootelt pärast kuumtöötlemist. Sellistel juhtudel ei ole vaja vormi kasutada.

4.2.3. Konservitud „Pražská šunka“

Konservitud „Pražská šunka“ tootmiseks kasutatakse seajala viimistletud küljetükke (terveid või jämedalt hakitud tükke), želatiini (pulbristatud) ja allpool loetletud koostisosadest valmistatud soolvett.

Seajala viimistletud küljetükid 100,0 kg

Želatiinipulber 4,0 kg

Soolvesi (kuni 14,3 kg):

— Vesi kuni 11,0 kg

— Nitritit sisaldav soolamissegu kuni 2,8 kg

— Suhkrud 0–0,5 kg

Lame ovaalne pakend, mis on valmistatud steriliseerimiseks sobivatest materjalidest ja mille puhul on tagatud, et see mahutab valmistoote massi (ligikaudu 0,454 kg).

Terved või jämedalt hakitud seajala küljetükid hõõrutakse soolveega sisse. Pärast lihaskoe sel viisil soolveega töötlemist pannakse see vaakumpakendisse, mille põhjas on piisav kogus želatiinipulbrit. Vaakumpakendatud toode jäetakse 5 °C temperatuuri juures 12 tunniks seisma. Seejärel toimub toote steriliseerimine, mille kestel peab temperatuur toote igas osas olema 10 minuti jooksul vähemalt 121 °C. Pärast keetmist toode jahutatakse ja kuivladustatakse tingimustes, mille puhul temperatuur on 0–25 °C ja suhteline niiskus kuni 85 %. Toote säilimisaeg on vähemalt kolm aastat.

4.3. Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

4.3.1. Kondiga „Pražská šunka“

Nimetust „Pražská šunka“ on kasutatud alates 1860. aastatest, et tähistada üht tuntuimat Tšehhi Vabariigist, eelkõige Prahast pärit toiduainet. Ajaloolistest allikatest nähtub, et toodet „Pražská šunka“ seostatakse selle esmatootja František Zvěřina nimega. Praha tuntud suitsutatud lihatoodete tootja Josef Jeřábek võttis „Pražská šunka“ singi tootmise üle František Zvěřinalt. „Pražská šunka“ singi tootjad olid ka teised Praha suitsutatud lihatoodete tootjad Dlouhý, Malý, Cibulka jt. Praha eeskujul algas „Pražská šunka“ singi tootmine ka muudes suuremates keskustes ja linnades. „Pražská šunka“ sinki tootis Brnos suitsutatud lihatoodete tootja Jebavý, Hradec Královés tootja Hutla, Pardubices tootja Sochor ning 19. sajandi lõpuks veel paljud teised suitsutatud lihatoodete

tootjad. Piltlikult öeldes oli Zvěřina toodetud „Pražská šunka“ sink kõigi muude sinkide eelkäija. „Pražská šunka“ singi tööstuslikku tootmist alustas Antonín Chmel, kes 1879. aastal asutas ettevõtte Prahast U Zvonářky tänaval. Tema põhitoode oli „Pražská šunka“, kuid ta tootis lisaks arvukalt muid suitsutatud lihatooteid, mis kogusid kiiresti tuntuks Prahast ja muudes linnades, eriti kuurortlinnades, ning seejärel paljudes Euroopa riikides. Majanduslikult kõige edukam toode oli „Pražská šunka“ sink, mida hakati peagi viima ka ülemeremaade turgudele. Pärast teist maailmasõda natsionaliseeriti ettevõtte ja sellega ühendati Praha paljud muud tootmisüksused. Sellel ajal hakati seajala lihaskoest tootma pool- või täielikult konservitud „Pražská šunka“ sinki. 1977. aastal viidi U Zvonářky tänava kaitis, selle töötajad ja tagavarad üle uude lihakombinaati Masokombinát Praha jih – Písnice. „Pražská šunka“ singi soolamise uue tehnoloogia kohaselt oli vaja sinki soolavett süstida kas järgneva hõõrumisega või ilma selleta. 1989. aastale järgnenud erastamise ajal Písnice lihakombinaat suleti, kuid kondiga „Pražská šunka“ singi tootmine jätkus Tšehhi Vabariigi paljudes teistes tootmisettevõtetes.

„Pražská šunka“ singi tootmise alus on algusest peale olnud tooraine valik ja soolamismeetod. Toorainena kasutati kergekaaluliste sigade jalgu ja seejärel võivad need ka praeguse retsepti järgi kaaluda kuni 10 kg. Põlvest põlve edasi antud tootmismeetodi teine eristav tunnus on seajalgade lõikamine Praha moodi. Jahutatud seajalgu soolati sel viisil, et hõõruti liha pealispinda, eelkõige nahka, vähesel nitraati sisaldava soolamisseguga, mis sisaldas vähesel määral suhkrut. Seajalad pandi õhukese soolakihiga kaetud soolamistünni, nahk allpool. Keedetud ja jahutatud, vähesel suhkruisaldusega, nitraati sisaldav soolvesi valati sinkidele, mis asetati vajutise alla. Seejärel keerati sinke nii, et nende alumine külg jäi pealepoole ja pealmine külg allapoole. Seejärel pandi singitükid uuesti vajutise alla. Pärast organoleptiliste omaduste kvaliteedi kontrolli leotati singitükke mitu tundi leiges vees ja seejärel jäeti kuivama. Sellele järgnes lõpptöötlus – nimelt vaagnaluu eraldamine, naha pealispinna kaapimine ja tagakoodi sidumine sel viisil, et selle kuju keetmisel säiliks. Alati pandi singid rippuma köetud suitsutushoonesse. Suitsutamine toimus kahes etapis: esmalt kuivatati sinke heleda leegiga põleva tule kohal ning seejärel sai liha maitse ja värvi niisutatud lehtpuidu saepuru põletamisel. Tavaliselt suitsutati sinke aeglaselt 8–12 tundi. Seejärel kupatati sinke keevas vees ja siis keedeti. Lõpuks jahutati sinke külmas vees leotades.

4.3.2. Kondita „Pražská šunka“

Enne teist maailmasõda algas kondiga „Pražská šunka“ alternatiivsete variantide väljatöötamine. Esmalt töötati välja seajala lihaskoest toodetud pastöriseeritud kondita „Pražská šunka“ sink. Seda tootsid Antonín Chmel Prahast U Zvonářky tänava ettevõttes ja Josef Beránek oma äriühingu tootmisüksuses Beránkové podniky. Seda liiki „Pražská šunka“ sinkide tootmise tehnoloogia hõlmas järgmisi etappe: värske jahutatud seajalgade konditustamine, seajalgade üksikute osade töötlemine ja värvi järgi sortimine ning toorainete mehaaniline ja vahelduv tükeldamine, mille käigus lisatakse keedusoola ning vajalik kogus naatriuminitritit ja suhkrut, mis kõik on osaliselt lahustatud teatavas soolveekoguses. Sellele järgnes pastöriseerimine ning jahutamine. Pärast Teist maailmasõda koondus pastöriseeritud „Pražská šunka“ singi tootmine peamiselt Brno, Kostelec, Studená, Vamberk ja Planá nad Lužnicí lihatööstusettevõtetesse. 1970. aastate lõpus kasvas nendes ettevõtetes kondita „Pražská šunka“ singi tootmine, mille käigus kasutati vorme, ja tooted pakendati plastanumatesse; seega lõpetati ühest küljest konservikarpide kasutamine, kuid lisaks tähendas see, et toodet sai pärast pastöriseerimist suitsutada ja sellele sai lisada õhukese dekoratiivse kihi seapekki või nahaga seapekki. Seega muutusid toode ja selle näitajad oluliselt sarnasemaks algupärasele kondiga „Pražská šunka“ singile. Alates 1989. aastast on kondita „Pražská šunka“ sinki toodetud ka mitmel pool mujal terves Tšehhi Vabariigis.

4.3.3. Konservitud „Pražská šunka“

Konservitud „Pražská šunka“ on algupärase „Pražská šunka“ variant, mis loodi pärast Teise maailmasõja lõppu. Seda toodeti samuti värskest jahutatud seajalgadest saadud sorteeritud toorainest, millele lisati nitritit sisaldavat soolamissegu, suhkrut ja želatiini; säilivusaja pikendamiseks pakendati see steriilselt munakujulistesse pakenditesse massiga 1 nael. Konservitud singi kaubanduslik edu oli tingitud lõpptootes sisalduvast leemetarrendi suurest kogusest. Konservitud „Pražská šunka“ tootmine algas 1973. aastal, peamiselt tootsid seda Kostelec, Krahulčí ja Studená lihatööstusettevõtted. Alates 1989. aastast on seda singi varianti toodetud ka mitmel pool mujal terves Tšehhi Vabariigis.