



Sommaire

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2016/C 180/01	Taux de change de l'euro	1
---------------	--------------------------------	---

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

Commission européenne

2016/C 180/02	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping	2
---------------	--	---

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2016/C 180/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7972 — ITW/EF&C) ⁽¹⁾	3
2016/C 180/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7786 — VISA Inc./VISA Europe) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	4

AUTRES ACTES

Commission européenne

2016/C 180/05

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

18 mai 2016

(2016/C 180/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1279	CAD	dollar canadien	1,4637
JPY	yen japonais	123,38	HKD	dollar de Hong Kong	8,7575
DKK	couronne danoise	7,4373	NZD	dollar néo-zélandais	1,6666
GBP	livre sterling	0,77485	SGD	dollar de Singapour	1,5539
SEK	couronne suédoise	9,3525	KRW	won sud-coréen	1 340,31
CHF	franc suisse	1,1086	ZAR	rand sud-africain	17,9156
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,3714
NOK	couronne norvégienne	9,2785	HRK	kuna croate	7,4880
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 101,45
CZK	couronne tchèque	27,022	MYR	ringgit malais	4,5697
HUF	forint hongrois	316,05	PHP	peso philippin	52,624
PLN	zloty polonais	4,3885	RUB	rouble russe	73,7809
RON	leu roumain	4,4990	THB	baht thaïlandais	40,165
TRY	livre turque	3,3659	BRL	real brésilien	3,9891
AUD	dollar australien	1,5521	MXN	peso mexicain	20,7883
			INR	roupie indienne	75,5460

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V
(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE
COMMERCIALE COMMUNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2016/C 180/02)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne ⁽¹⁾, la Commission fait savoir que, sauf s'il est procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-après, les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date qui y est indiquée.

2. Procédure

Les producteurs de l'Union peuvent présenter une demande de réexamen par écrit. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments attestant que l'expiration des mesures entraînerait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice. Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter par écrit une demande de réexamen au titre des dispositions précitées et la faire parvenir à la Commission européenne — direction générale du commerce (Unité H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgique ⁽²⁾ — à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration ⁽¹⁾
Câbles en acier	République populaire de Chine Ukraine Maroc Moldavie République de Corée	Droit antidumping	Règlement d'exécution (UE) n° 102/2012 du Conseil instituant un droit antidumping définitif sur les importations de câbles en acier originaires de la République populaire de Chine et d'Ukraine, tel qu'étendu aux importations de câbles en acier expédiés du Maroc, de Moldavie et de la République de Corée, qu'ils aient ou non été déclarés originaires de ces pays, à la suite d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 et clôturant la procédure de réexamen au titre de l'expiration des mesures concernant les importations de câbles en acier originaires d'Afrique du Sud, conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 (JO L 36 du 9.2.2012, p. 1).	10.2.2017

⁽¹⁾ La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.7972 — ITW/EF&C)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2016/C 180/03)

1. Le 10 mai 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾ et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, dudit règlement, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Illinois Tool Works Inc. («ITW», États-Unis), acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'unité commerciale Engineered Fasteners & Components («EF&C», Allemagne) de l'entreprise ZF TRW Automotive Holdings Corp., une filiale à 100 % de ZF Friedrichshafen AG (Allemagne).

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- ITW: fabricant mondial d'une gamme diversifiée de produits et d'équipements industriels. Les activités d'ITW sont réparties en sept segments: fabrication d'équipements automobiles; essais et mesures et électronique; équipements alimentaires; polymères et fluides; soudage; produits de construction; produits de spécialité. La présente opération porte sur le segment de fabrication d'équipements automobiles d'ITW, c'est-à-dire la fabrication d'éléments de fixation et de composants en matière plastique pour l'industrie automobile,
- EF&C: une unité commerciale de ZF TRW Automotive Holdings Corp. qui fabrique des composants et éléments de fixation en matière plastique pour l'industrie automobile.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées à la Commission par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7972 — ITW/EF&C, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7786 — VISA Inc./VISA Europe)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2016/C 180/04)

1. Le 10 mai 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Visa Inc. (États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Visa Europe Limited («Visa Europe», Angleterre et Pays de Galles) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Visa Inc. exploite un système de paiement sous la marque VISA et assure différents services auxiliaires dans le monde entier à l'exception du territoire de Visa Europe;
 - Visa Europe exploite un système de paiement sous la marque VISA sur le territoire de Visa Europe, qui inclut tous les États membres de l'EEE, la Suisse, la Turquie, Israël et certaines autres États voisins.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7786 — VISA Inc./VISA Europe, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (ci-après le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 180/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N° UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

1. Dénomination(s) à enregistrer

«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 minősegi sonka» (HU), «Perzut 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), «Prag skinka» (SV)

2. Type de produit

Classe 1.2 Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3. Motifs de l'enregistrement**3.1. Il s'agit d'un produit**

- qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;
- qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le «Pražská šunka» est un produit à base de viande traditionnel destiné à être consommé directement et élaboré depuis longtemps sous les formes suivantes:

- «Pražská šunka» non désossé,
- «Pražská šunka» désossé,
- «Pražská šunka» en conserve.

3.2. Il s'agit d'une dénomination

- traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;
- indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

La dénomination traditionnelle «Pražská šunka» ne traduit pas le caractère spécifique du produit ni ne lie le caractère spécifique du produit à sa provenance ou à son origine agricole, mais est en soi spécifique en ce qu'elle est associée dans le monde entier à un produit à base de viande très renommé dont la forme et le goût sont caractéristiques.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Description

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

4.1.1. «Pražská šunka» non désossé

Le «Pražská šunka» non désossé diffère des autres jambons non désossés en raison principalement du mode de sélection et de transformation de la matière première de base. Une autre caractéristique du «Pražská šunka» non désossé réside dans le rapport cuisse de porc/saumure durant la production, lequel permet d'obtenir une teneur en protéines pures dans le produit fini qui correspond au niveau de qualité le plus élevé en ce qui concerne le jambon. De plus, le processus de production prévoit de cuire le produit et de le fumer, ce qui le distingue de la plupart des jambons secs traditionnels non désossés.

Caractéristiques physiques:

- Produit dont le poids total n'excède pas 10 kg.
- La forme originale du jambon de porc découpé à la façon dite «de Prague» (la mouille et le sacrum avec la queue et l'os du bassin sont retirés de la cuisse entière sur os, qui comprend la jointure mais pas le pied; la partie grasse est arrondie à partir de la longe) est conservée.

Caractéristiques chimiques (les paramètres sont déterminés à partir des échantillons analysés, après élimination des os):

- Teneur en protéines pures (sont exclues les protéines de tissu conjonctif et les protéines d'origine végétale) min. 16 % en poids. Dans l'échantillon analysé, le gras de couverture et la couenne ne sont pas homogénéisés.
- Teneur en sel maximum 3 % en poids.
- Teneur en matières grasses maximum 15 % en poids. Dans l'échantillon analysé, la couche superficielle est homogénéisée.

Caractéristiques organoleptiques:

- Aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de couenne est de couleur jaune doré. Les autres parties de la couche superficielle non recouvertes de couenne présentent une couche de gras dans des tons plus clairs, de couleur jaunâtre à doré, et la couleur de la chair musculaire du jambon en superficie va du jaune doré au brun foncé.
- Aspect et couleur en coupe: la chair musculaire est rose à la coupe.
- Goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit et fumé, salé de manière appropriée.
- Consistance: ferme, compacte. Tranché finement, le produit est tendre sous la dent.

4.1.2. «Pražská šunka» désossé

Le «Pražská šunka» désossé diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement de son mode de production, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de cuisses de porc désossées ou de noix de jambon de porc, qui sont cuites et ensuite fumées. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une couverture décorative, qui consiste en une fine couche de gras de porc ou de gras et de couenne. La forme typique ovoïde ou ovale du produit fini constitue un élément de distinction supplémentaire.

Caractéristiques physiques:

- Le produit présente une forme ovoïde ou ovale typique.
- Il s'agit d'un jambon de très grande qualité élaboré soit à partir de cuisses de porc entières désossées recouvertes de gras avec ou sans couenne; soit à partir de noix de jambon de porc parées et de tranches salées de gras de porc avec ou sans couenne; soit à partir de noix de jambon de porc parées recouvertes de gras avec ou sans couenne.

Caractéristiques chimiques:

- Teneur en protéines pures, en sel et en matières grasses: voir les caractéristiques chimiques du «Pražská šunka» non désossé.

Caractéristiques organoleptiques:

- Aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de gras est de couleur jaune doré. Lorsque la surface n'est recouverte que de gras, sans couenne, elle présente des tons plus clairs, de couleur jaunâtre à doré.
- Aspect et couleur en coupe, goût et arôme, consistance: voir les caractéristiques organoleptiques du «Pražská šunka» non désossé.

4.1.3. «Pražská šunka» en conserve

Le «Pražská šunka» en conserve diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement des matières premières utilisées, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de noix de jambon de porc parées, qui sont entières ou grossièrement hachées. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une fine couche de gelée entre le jambon et l'emballage. C'est toutefois la forme plate et ovale typique de son emballage qui distingue le «Pražská šunka» en conserve des autres produits à base de viande en conserve.

Caractéristiques physiques:

- Le produit se présente généralement sous une forme ovale et plate; ses dimensions sont celles de l'emballage, lesquelles garantissent un poids de produit fini d'environ 0,454 kg.
- Au moment du conditionnement, la teneur en viande doit représenter au moins 87 % des matières premières.

Caractéristiques chimiques:

- Teneur en protéines pures (sont exclues les protéines de tissu conjonctif et les protéines d'origine végétale) min. 16 % en poids. Dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit n'est pas homogénéisée.
- Teneur en sel maximum 3 % en poids.
- Teneur en matières grasses maximum 4 % en poids. Dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit est homogénéisée.
- Teneur en gelée: maximum 36 % en poids.

Caractéristiques organoleptiques:

- Le produit est contenu dans un emballage scellé hermétiquement, qui en garantit la stérilité commerciale. Une couche unie de gelée jaune doré sépare le matériau d'emballage du produit.
- Aspect et couleur en coupe: le jambon est de couleur rose chair. La présence de petites ouvertures isolées, remplies de gelée, est autorisée.
- Goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit, salé de manière appropriée.
- Consistance: ferme, compacte.

4.2. Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

4.2.1. «Pražská šunka» non désossé

Pour élaborer le «Pražská šunka» non désossé on utilise des jambons de porc entiers découpés à la façon dite «de Prague» (la mouille et le sacrum avec la queue et l'os du bassin sont retirés de la cuisse entière sur os, qui comprend la jointure mais pas le pied; la partie grasse est arrondie à partir de la longe) et de la saumure, qui est préparée avec les ingrédients suivants:

Cuisses de porc	100,0 kg
Saumure (maximum 20,0 kg):	
— Eau	maximum 17,0 kg
— Mélange de salaison contenant des nitrites ou des nitrates	maximum 2,6 kg
— Sucres	de 0 à 1,2 kg
— Agents stabilisants	de 0 à 0,5 kg
— Extrait d'épices ou huile	de 0 à 0,3 kg
— Antioxydants	de 0 à 0,1 kg

Les jambons sont aspergés de saumure ayant la composition indiquée ci-dessus. Ils sont ensuite laissés à reposer dans de la saumure ou frottés à l'aide de cette même saumure. Vient ensuite la cuisson, qui a pour effet de pasteuriser le produit. Après cuisson, le produit est séché et fumé en surface dans un fumoir, afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques, puis il est refroidi et stocké.

Si les cuisses ne sont pas salées par aspersion de saumure suivie d'un trempage ou d'un frottage, un autre procédé consiste à saler et préparer les cuisses refroidies en frottant soigneusement leur surface avec un mélange de salaison à base de nitrates additionné d'une petite quantité de sucre. Les cuisses sont ensuite disposées dans un récipient de salaison légèrement salé, la couenne étant orientée vers le bas. Puis elles sont aspergées d'une saumure à base de sel nitrité portée à ébullition puis refroidie, également additionnée d'une petite quantité de sucre. Les cuisses ainsi disposées sont placées sous un poids, afin qu'elles restent entièrement immergées dans la saumure, et après un temps approprié, en fonction des résultats du contrôle sensoriel continu de la qualité, elles sont retournées, de façon que les couches qui se trouvaient en bas dans le récipient de salaison se retrouvent en haut et vice-versa. Lorsque les jambons sont soigneusement salés, on les met à tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède et on les laisse égoutter. Les jambons sont tout d'abord séchés dans un fumoir puis fumés en surface afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques. Vient ensuite la cuisson, qui a pour effet de pasteuriser le produit, puis le refroidissement et le stockage.

Quel que soit le procédé utilisé parmi les deux qui sont possibles, on peut également faire subir un traitement final au produit fini, qui consiste à saisir ce dernier en surface et à traiter la couenne au moyen de diverses techniques décoratives.

4.2.2. «Pražská šunka» désossé

Pour élaborer le «Pražská šunka» désossé on utilise des cuisses de porc entières désossées ou des noix de jambon de porc séparées préparées conformément au point 4.1.2 et de la saumure, qui est, en ce qui concerne sa composition mais aussi sa teneur maximale autorisée par rapport à la matière première carnée, identique à la saumure utilisée pour l'élaboration du «Pražská šunka» non désossé (pour le salage avec un mélange de salaison à base de nitrites).

Les cuisses de porc entières désossées ou les noix de jambon de porc sont aspergées de saumure ayant la composition indiquée ci-dessus et/ou frottées avec la saumure. La saumure est appliquée sur les tranches de gras de porc avec ou sans couenne salées séparément lorsque celles-ci sont utilisées pour servir de couche décorative au produit. Après le salage et le frottage de la matière première on procède au conditionnement dans des moules de forme ovoïde ou ovale, en veillant à ce que le gras de couverture avec ou sans couenne situé à la surface de la matière première forme toujours la couche décorative superficielle du produit. Si l'on utilise des tranches de gras de porc avec ou sans couenne pour former la couche décorative superficielle du produit, les moules doivent d'abord être tapissés de ces tranches frottées avant de procéder à leur remplissage avec les noix de jambon de porc parées. Vient ensuite la cuisson du produit dans les moules, qui a pour effet de pasteuriser le produit. Après cuisson, le produit est démoulé, puis fumé afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques, avant d'être refroidi et conditionné.

On peut également faire subir un traitement final au produit fini, qui consiste à saisir ce dernier en surface et à traiter la couenne au moyen de diverses techniques décoratives.

Les produits qui sont élaborés à partir de cuisses de porc entières désossées et recouvertes de gras avec ou sans couenne ou à partir de noix de jambons de porc recouvertes de gras avec ou sans couenne peuvent être moulés dans la forme prescrite avant la cuisson au moyen d'un film, lequel est retiré du produit après la cuisson. Dans ce cas il n'est pas nécessaire d'utiliser des moules.

4.2.3. «Pražská šunka» en conserve

Pour élaborer le «Pražská šunka» en conserve on utilise des noix de cuisses de porc (jambons) parées (entières ou hachées grossièrement), de la gélatine (en poudre) et de la saumure, qui est préparée à l'aide des ingrédients énumérés ci-après.

Noix de cuisses de porc parées	100,0 kg
Gélatine en poudre	4,0 kg
Saumure (maximum 14,3 kg):	
— Eau	maximum 11,0 kg
— Mélange de salaison contenant des nitrites	maximum 2,8 kg
— Sucres	de 0 à 0,5 kg

On utilise des emballages de forme plate et ovale, fabriqués dans des matières appropriées pour la stérilisation, et garantissant un poids de produit fini d'environ 0,454 kg.

Les noix de jambon de porc, entières ou hachées grossièrement, sont imprégnées de saumure par malaxage. Une fois cette opération effectuée, le produit est conditionné sous vide; une quantité appropriée de gélatine en poudre aura préalablement été répandue sur le fond du conditionnement. Une fois l'emballage scellé, le produit est maintenu à une température de 5 °C pendant 12 heures. Vient ensuite l'étape de la stérilisation, durant laquelle toutes

les parties du produit doivent atteindre une température minimale de 121 °C pendant dix minutes. Une fois cuit, le produit est mis à refroidir et entreposé à l'état sec à une température comprise entre 0 et 25 °C et une humidité relative maximale de 85 %. Sa durée de conservation est de trois ans au moins.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

4.3.1. «Pražská šunka» non désossé

La dénomination «Pražská šunka» est utilisée depuis les années 1860 pour désigner l'une des denrées alimentaires les plus renommées de la République tchèque, et de Prague en particulier. Certaines sources historiques indiquent que le produit connu sous le nom de «Pražská šunka» serait lié au nom de František Zvěřina, qui fut le premier à l'élaborer. C'est Josef Jeřábek, un célèbre producteur de viandes fumées à Prague, qui reprit la production du «Pražská šunka» après František Zvěřina. Parmi les autres producteurs figurent notamment Dlouhý, Malý, Cibulka, installés à Prague. Prenant exemple sur Prague, d'autres grandes villes se mirent elles aussi à élaborer le «Pražská šunka». À Brno, il était produit par Jebavý, à Hradec Králové par Hutla et à Pardubice par Sochor. À la fin du XIX^e siècle, un grand nombre de producteurs de viande fumée fabriquaient ce produit. Pour prendre une image, on peut dire que le «Pražská šunka» de Zvěřina fut l'ancêtre de tous les autres. C'est Antonín Chmel qui lança la production du «Pražská šunka» à l'échelle industrielle en créant son entreprise en 1879 à Prague, à U Zvonařky. Le «Pražská šunka» constituait le gros de sa production, mais il produisait également une grande variété de produits à base de viande fumée qui acquirent bientôt une bonne réputation à Prague et dans d'autres villes, en particulier les villes d'eau, puis dans un certain nombre de pays européens. C'est toutefois le «Pražská šunka», lequel allait rapidement accéder aux marchés d'outre-mer, qui représenta son plus gros succès commercial. Après la seconde guerre mondiale, l'entreprise fut nationalisée et plusieurs autres établissements de production de Prague furent peu à peu intégrés. C'est à cette période que d'autres variantes du «Pražská šunka» virent le jour sous forme de jambon en conserve ou semi-conserve préparé à partir de viande de cuisse de porc. En 1977, l'établissement «U Zvonařky», ainsi que l'ensemble de ses employés et de ses ressources, fut incorporé dans le nouveau combinat de production de viande Masokombinát Praha jih — Písnice. Avec l'avènement de nouvelles techniques de salaison, on introduisit dans le processus de production du «Pražská šunka» celle de l'aspersion de saumure, suivie dans certains cas d'une phase de malaxage. Au cours de la période de privatisation qui suivit l'année 1989, l'établissement de production de viande de Písnice ferma, mais la production de «Pražská šunka» non désossé fut maintenue dans plusieurs autres installations de production de la République tchèque.

La production du «Pražská šunka» repose, depuis son origine, sur la sélection des matières premières et sur la méthode de salaison. Les matières premières utilisées à l'époque consistaient en des cuisses (jambon) provenant de porcs légers, d'où le fait que la recette actuelle limite le poids à 10 kg. Un autre élément caractéristique du processus de production, qui s'est transmis de génération en génération, réside dans la façon dont les cuisses de porc sont découpées suivant la coupe dite «de Prague». On salait les cuisses de porc refroidies en frottant soigneusement la couche superficielle de la viande, et en particulier la couenne, avec un mélange de salaison contenant une petite quantité de sucre. Le fond du récipient de salaison était légèrement salé et les cuisses de porc étaient disposées la couenne vers le bas. De la saumure à base de sel nitrité portée à ébullition puis refroidie et additionnée d'une petite quantité de sucre était versée sur les jambons, lesquels étaient ensuite placés sous un poids. Les jambons étaient alors retournés de telle sorte que la partie inférieure se retrouve en haut et la partie supérieure en bas. Enfin, ils étaient une nouvelle fois lestés. Après avoir été soumis à un contrôle de qualité organoleptique, les jambons trempaient pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède avant d'être mis à sécher. La phase finale du processus consistait à retirer l'os du bassin, à gratter la surface de la couenne et à envelopper le jarret de telle sorte qu'il ne change pas de forme à la cuisson. Les jambons étaient toujours suspendus dans des fumoirs chauffés. Le fumage comportait deux étapes: la première, le séchage au-dessus d'un feu vif et, la seconde, l'aromatisation et la coloration à l'aide de sciure de feuillus humidifiée. Les jambons étaient généralement fumés lentement pendant 8 à 12 heures. Ils étaient ensuite ébouillantés avant d'être cuits. Ils étaient enfin refroidis par immersion dans de l'eau froide.

4.3.2. «Pražská šunka» désossé

Durant la période qui a précédé la Seconde guerre mondiale, des variantes du «Pražská šunka» d'origine virent le jour. Il s'agissait, d'une part, de «Pražská šunka» désossé pasteurisé élaboré à partir de viande de cuisse de porc. Il était élaboré à Prague à U Zvonařky par Antonín Chmel ou à Beránkové podniky par M. Josef Beránek. La technique utilisée pour produire ces types de «Pražská šunka» consistait à désosser des cuisses de porc fraîches (jambons), à transformer les différentes parties de ces jambons, à les trier en fonction de leur couleur et à travailler mécaniquement et par intermittence les matières premières en ajoutant du chlorure de sodium ainsi que la quantité nécessaire de nitrite de sodium et de sucre, le tout partiellement dissout dans une quantité définie de saumure. On procédait ensuite à la pasteurisation et à la réfrigération. Dans la période qui a suivi la Seconde guerre mondiale, la production de «Pražská šunka» pasteurisé fut concentrée essentiellement dans les établissements de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk et Planá nad Lužnicí. À la fin des années 1970, on a observé dans ces usines le développement du produit «Pražská šunka» désossé par moulage puis emballage du produit fini dans des conditionnements en plastique, ce qui a mis fin à l'utilisation de boîtes de conserve, mais a surtout permis de fumer le produit après pasteurisation et d'utiliser un emballage décoratif du produit au moyen d'une fine couche de gras de couverture ou de gras avec couenne. Le produit s'est ainsi considérablement rapproché, en ce qui concerne ses caractéristiques, du «Pražská šunka» non désossé d'origine. Dans la période qui a suivi 1989, la production de «Pražská šunka» non désossé s'est étendue à d'autres installations de production de la République tchèque.

4.3.3. «Pražská šunka» en conserve

Une autre variante du «Pražská šunka» original, qui s'est développée dans la période qui a suivi la Seconde guerre mondiale, fut le «Pražská šunka» en conserve. Elle était également élaborée à partir d'une matière première sélectionnée, obtenue en désossant des cuisses de porc fraîches, en ajoutant du sel nitrité, du sucre et de la gélatine; dans le seul but d'atteindre une meilleure conservation, elle était stérilisée dans des boîtes de conserve ovales d'une livre. Le succès commercial du jambon en conserve tenait en très grande partie à la proportion de gelée dans le produit fini. À partir de 1973, la production de «Pražská šunka» en conserve fut concentrée essentiellement dans les établissements de Kostelec, Krahulčí et Studená. Dans la période qui a suivi 1989, la production de cette variante de «Pražská šunka» s'est étendue à d'autres installations de production de la République tchèque.

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR