

II

(Ne teisėkūros procedūra priimami aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2018/506

2018 m. kovo 26 d.

kurio į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas („Pražská šunka“ (GTG))

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 15 straipsnio 1 dalį ir 52 straipsnio 3 dalies b punktą,

kadangi:

- (1) remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies b punktu, Čekijos paraiška įregistruoti pavadinimus „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 šķīņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Práagai minőségi sonka“ (HU), „Perzút ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Pragskinka“ (SV) kaip garantuotą tradicinį gaminių (GTG) buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽²⁾; pavadinimu „Prahos kumpis“ vadinamas kumpio produktas, kuris gali būti šių trijų variantų: „Prahos kumpis“ su kaulu, „Prahos kumpis“ be kaulo ir „Prahos kumpio“ konservai;
- (2) paraiška registruoti pavadinimą „Pražská šunka“ su kitomis lingvistinėmis pavadinimo versijomis jau buvo paskelbta 2012 m. ⁽³⁾ Prieštaravimo pareiškimus pateikė Austrija, Italija, Vokietija ir Slovakija. Čekija pasiekė susitarimą su visais oponentais, išskyrus Slovakiją. Tada Komisija dar kartą paskelbė produkto specifikaciją, kuri buvo iš esmės pakeista, siekiant iš dalies atsižvelgti į Slovakijos reikalavimus ir pastabas;
- (3) 2016 m. liepos 18 d. Komisija gavo Slovakijos pranešimą apie prieštaravimą, 2016 m. rugpjūčio 16 d. – Serbijos ir 2016 m. rugpjūčio 17 d. – Austrijos;
- (4) 2016 m. rugsėjo 14 d. Komisija gavo Slovakijos pagrįstą prieštaravimo pranešimą, 2016 m. spalio 12 d. – Serbijos ir 2016 m. spalio 19 d. – Austrijos;
- (5) Austrija savo prieštaravimą turėjo atsiimti. Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 2 dalimi, Komisija tikrina pagrįsto prieštaravimo pareiškimo priimtinumą tik tada, jei jis buvo gautas per du mėnesius nuo susijusio pranešimo apie prieštaravimą – Austrijos pagrįsto pareiškimo atveju ši sąlyga nebuvo įvykdyta;
- (6) išnagrinėjusi Serbijos ir Slovakijos pagrįstus prieštaravimo pareiškimus ir nustačiusi, kad jie yra priimtini, Komisija, remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 3 dalimi, 2016 m. lapkričio 8 d. raštu pakvietė Čekiją ir Slovakiją, o 2016 m. gruodžio 2 d. raštu – Čekiją ir Serbiją pradėti atitinkamas konsultacijas siekiant susitarti;

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL C 180, 2016 5 19, p. 5.

⁽³⁾ OL C 283, 2012 9 19, p. 11.

- (7) Čekijai pavyko susitarti su Serbija. Šalys susitarė, kad produkto pavadinimas serbų kalba kirilicos ir lotyniškais rašmenimis, t. y. „Praška šunka“ / „Прашка шунка“ (RS), taip pat turėtų būti saugomas, o Serbijai turėtų būti suteiktas trejų metų pereinamasis laikotarpis, kuriuo būtų leidžiama naudoti saugomą pavadinimą „Pražská Šunka“ produkto specifikacijos neatitinkantiems produktams;
- (8) Komisija mano, kad to susitarimo turinys neprieštarauja nei Reglamentui (ES) Nr. 1151/2012, nei ES teisei. Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 15 straipsnio 1 dalies nuostata, kuria Komisijai suteikiama teisė taikyti trejų metų ar ilgesnį pereinamojo laikotarpio apsaugą saugomoms kilmės nuorodoms ir saugomoms geografinėms nuorodoms, kuriomis pažeidžiama to reglamento 13 straipsnio 1 dalis, gali būti analogiškai taikoma ir garantuotiems tradiciniams gaminiams⁽¹⁾. Tačiau šis reglamentas taikomas tik ES teritorijoje, todėl toks pereinamasis laikotarpis gali būti taikomas tik iš Serbijos į ES importuotiems ir ES su saugomu pavadinimu parduodamiems produkto specifikacijos neatitinkantiems produktams. Parduodant tokius produktus ES, jų pavadinimai neturėtų būti naudojami su terminu „garantuotas tradicinis gaminys“, santrumpa „GTG“ ar atitinkamu ES logotipu. Kadangi į registruotų pavadinimų sąrašą buvo įtraukta versija serbų kalba, produkto specifikacijos konsoliduota versija turėtų būti paskelbta informacijos tikslais;
- (9) susitarimas tarp Čekijos ir Slovakijos per nustatytą laikotarpį nebuvo pasiektas. Todėl Komisija turėtų nuspręsti dėl pavadinimo registravimo atsižvelgdama į šių atitinkamų konsultacijų rezultatus ir laikydama Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 52 straipsnio 3 dalies b punkte nustatytos procedūros;
- (10) remiantis pagrįstais prieštaravimo pareiškimais ir konsultacijomis su Čekija, pagrindinius Slovakijos argumentus galima apibendrinti taip, kaip nurodyta toliau;
- (11) kaip pirmąją prieštaravimo priežastį Slovakija nurodo, kad pavadinimo registravimas prieštarautų Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 sąlygoms. Slovakija tvirtina, kad produkto specifikacijoje nurodytas „Prahos kumpio“ be kaulo gamybos metodas nėra tradicinis, nes jis yra taikomas tik nuo 1993 m. (po Čekoslovakijos pasidalijimo į Čekiją ir Slovakiją), o 30 metų laikotarpis dar nesuėjo. Iki 1993 m. „Prahos kumpis“ buvo gaminamas pagal Čekoslovakijos valstybinius standartus (ČSN), kurie nustatė Čekoslovakijoje taikomas mėsos produktų gamybos, tiekimo, pakavimo, transportavimo, sandėliavimo ir tikrinimo taisykles. Standartai buvo taikomi visoje Čekoslovakijos teritorijoje ir dėl tos priežasties gamybos metodo nebuvo galima įtraukti į GTG „Prahos kumpis“ be kaulo produkto specifikaciją. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnį reikalaujama, kad siekiant registruoti pavadinimą kaip GTG, gamybos metodas turi atitikti to produkto gamybos tradicijas arba turi būti gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių, o pagal to reglamento 3 straipsnio 3 dalį terminas „tradicinis“ reiškia, kad gali būti įrodytas jo naudojimas bent 30 metų. Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, GTG „Prahos kumpis“ be kaulo gamybos metodas negali atitikti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnyje nurodytos gamybos tradicijos;
- (12) Slovakija taip pat tvirtina, kad nebuvo įvykdytas reikalavimas dėl Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 3 straipsnio 5 dalyje apibrėžto specifinio pobūdžio;
- (13) kaip antrą prieštaravimo priežastį Slovakija nurodo argumentą, kad produkto pavadinimas „Prahos kumpis“ turi būti laikomas bendrinio terminu, t. y. jis tapo produkto bendrinio pavadinimu ES. Tai įrodo keli dėl šio pavadinimo įregistravimo pateikti prieštaravimai: tas faktas, kad toks pat pavadinimas yra naudojamas parduodant tokį pat ar panašų produktą daugelyje šalių, įrodo, kad jis yra bendrinis;
- (14) trečia Slovakijos pateikto prieštaravimo priežastis – siūlomas registruoti pavadinimas yra teisėtas, žinomas ir ekonomiškai reikšmingas panašioms žemės ūkio ar maisto produktams Slovakijoje. Slovakijos vartotojas žino „Prahos kumpį“ ir jį perka kaip virtą į poliamido apvalką supakuotą produktą. Pasiūlyme apibūdintas „Prahos kumpis“ be kaulų Slovakijos vartotojams nėra žinomas. Remiantis atskirų Slovakijos gamintojų pateikta informacija, dabar per metus pagaminama ne mažiau kaip 1 208 tonos „Prahos kumpio“. Slovakijos gamintojams produkto pakeitimas arba jo pavadinimo pakeitimas reikštų smarkiai sumažėjusias pajamas, nes, pirmiausia, dėl to labai išaugtų produkto kaina: nuo 45 iki 92 %, priklausomai nuo rūšies ir kokybės kategorijos. Iš tikrųjų, GTG „Pražská šunka“ produkto specifikacijoje visų trijų produkto versijų atveju numatyta, kad mėsos grynasis baltymų

⁽¹⁾ 2016 m. kovo 2 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2016/304, kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas (Heumilch / Haymilk / Latte fieno / Lait de foin / Leche de heno (GTG)) (OL L 58, 2016 3 4, p. 28).

svoris turi sudaryti ne mažiau kaip 16 % masės, tuo tarpu Slovakijoje šis procentinis dydis gali būti mažesnis. Pagal Slovakijos teisės aktus „Prahos kumpis“, remiantis skirtingais grynojo baltymų svorio procentiniais dydžiais, gali būti parduodamas kaip trijų skirtingų kategorijų kumpis: ypatingasis kumpis (16 %), rinktinis kumpis (13 %) ir standartinis kumpis (10 %). Todėl Slovakijoje nebebuvo galima prekiauti rinktiniu kumpiu ir standartiniu kumpiu naudojant registruotą pavadinimą. Pajamos prarastos ne tik dėl to kainos padidėjimo, bet ir dėl „Prahos kumpio“ be kaulų gamybai reikalingų formų išsigijimo sąnaudų, nes Slovakijoje ši technologija „Prahos kumpio“ gamybai nėra naudojama (naudojamas poliamidinis apvalkalas). Išsigijus tokias formas, sąnaudos sudarytų 70 EUR vienam maždaug 5 kg sveriančiam kumpiui, o siekiant pagaminti 1 toną galutinio produkto – 14 000 EUR. Lygiai taip pat, jei „Prahos kumpis“ būtų formuojamas naudojant ne poliamido apvalkalus, bet plėvelę, sąnaudos taip pat išaugtų dėl plėvelės išsigijimo ir rankinio darbo naudojimo: iš viso jos siektų mažiausiai 50 EUR/t galutinio produkto;

- (15) prekės ženklas „Prahos kumpis“ priklauso trims Slovakijos gamintojams, todėl jo naudojimui iškiltų rizika;
- (16) be pirmiau nurodytų argumentų Slovakija taip pat pasiūlė, kad Komisijai nusprendus registruoti pavadinimą nepaisant pateiktų prieštaravimų, reiktų atsižvelgti į Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 punktą ir numatyti, kad pavadinimas „Prahos kumpis“ būtų naudojamas kartu su teiginiu „pagaminta laikantis Čekijos tradicijų“. Kita vertus, tą patį pavadinimą būtų galima pakeisti pavadinimu „Tradicionis Prahos kumpis“;
- (17) Komisija įvertino Slovakijos pagrįstuose prieštaravimo pareiškimuose pateiktus argumentus, remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatomis ir atsižvelgdama į atitinkamų pareiškėjo ir oponentų konsultacijų rezultatus, ir padarė išvadą, kad pavadinimas „Prahos kumpis“ turėtų būti įregistruotas;
- (18) dėl pirmosios prieštaravimo priežasties Čekija išaiškino, kad net iki 1993 m. „Prahos kumpiui“ Čekoslovakijos valstybiniai standartai (ČSN) nebuvo taikomi. Toje Čekoslovakijos dalyje, kuri atitinka dabartinę Čekijos teritoriją, „Prahos kumpis“ buvo gaminamas pagal mėsos sektoriaus koncerno „Masný průmysl“ padalinio Čekijoje techninius ir ekonominius standartus. 8-ojo dešimtmečio pabaigoje pusiau konservuotas (pasterizuotas) „Prahos kumpis“ be kaulų buvo gaminamas keliuose Čekoslovakijos fabrikuose dabartinės Čekijos teritorijoje, iš esmės laikantis GTG „Prahos kumpis“ be kaulo produkto specifikacijoje nurodytų elementų: pasterizavimo, ovalinių formų naudojimo, rūkymo, plono paviršinio riebalų sluoksnio arba riebalų su odele naudojimo dekoratyviniam papuošimui;
- (19) tas pats produktas, pusiau konservuotas „Prahos kumpis“ be kaulų, buvo taip pat ištus dešimtmečius gaminamas kitose šalyse, konkrečiai, Austrijoje ir Vokietijoje. Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, reiktų daryti išvadą, kad „Prahos kumpis“ be kaulų ir jo gamybos metodas atitinka daugiau nei 30 metų egzistuojančią gamybos tradiciją;
- (20) reikalavimas, kad produktas turi turėti specifinių savybių norint jo pavadinimą įregistruoti kaip GTG, nėra nustatytas. 19 straipsnio 1 dalies b punkte produkto specifinis pobūdis nurodomas kaip apibūdinimo elementas, o produkto specifinis pobūdis yra pakankamai aprašytas visoms trims produkto versijoms skirtoje specifikacijoje;
- (21) antro prieštaravimo atveju nėra jokių priežasčių, leidžiančių daryti išvadą, kad terminas tapo bendrinis. Slovakija tokios išvados nepagrindė. Dėl to, kad toks produktas yra gaminamas keliuose Europos šalyse, negalima *savaime* daryti išvados, kad toks pavadinimas yra bendrinis. Bet kokiu atveju pavadinimo bendrinis pobūdis nėra priežastis prieštarauti GTG pavadinimui. GTG gali būti teisėtai gaminamas bet kur, jei yra laikomasi produkto specifikacijos;
- (22) kaip trečią prieštaravimo priežastį Slovakija nurodo, kad pavadinimo naudojimas yra teisėtas, žinomas ir ekonomiškai reikšmingas panašioms žemės ūkio ar maisto produktams Slovakijoje. Komisija pripažįsta šias aplinkybes. Tačiau ji laikosi nuomonės, kad, visų pirma, priežastis, kodėl Slovakijoje pagamintas produktas negali būti atpažintas remiantis GTG „Prahos kumpis“ specifikacija, gali būti iš esmės ta aplinkybė, kad Slovakija pakeitė produkto receptą ir prezentaciją po to, kai 1993 m. sausio 1 d. Čekija ir Slovakija atgavo nepriklausomybę. Slovakijos valdžios institucijos pranešė, kad dekretą, kuriuo buvo nustatytos 3 kumpio kategorijos remiantis skirtingais mažiausiais grynojo baltymų svorio procentiniais dydžiais – atitinkamai 1) 16 % ypatingajam kumpiui, 2) 13 % rinktiniam kumpiui ir 3) 10 % standartiniam kumpiui – 2005 m. rugpjūčio 18 d. priėmė Slovakijos žemės ūkio ministerija ir Slovakijos sveikatos ministerija. Iki tol mažiausias grynojo baltymų svoris procentiniais dydžiais buvo 18 %. Visam Slovakijoje pagamintam „Prahos kumpiui“, turinčiam mažiausiai 18 % grynojo baltymų svorio, išreikšto procentiniu dydžiu, galėjo būti suteikta GTG „Prahos kumpis“ apsauga. Slovakijos valdžios institucijos taip pat pranešė, kad tuo pačiu metu buvo pakeista produkto išvaizda: atsisakyta formų naudojimo ir terminio apdorojimo ir vietoj to imta produktą įvilkinti į poliamido apvalkalą. Nors Slovakija nurodo,

kad „Prahos kumpio“ gamyba po nepriklausomybės patobulėjo ir Čekijoje, akivaizdu, kad gamybos metodas iš esmės labai pasikeitė tik Slovakijoje. Antra, palyginti su 2010 m. paskelbta pirmine produkto specifikacija, Čekija iš esmės sumažino produkto specifikacijai keliamus reikalavimus siekdama įtraukti kuo daugiau gamybos metodų ir, atitinkamai, registruoti plačiai ir bendrai naudojamą GTG. Iš tikrųjų, visi dvejose prieštaravimo procedūrose pripažinti oponentai pasiekė susitarimą, išskyrus Slovakiją. Trečia, atrodo, kad apskaičiuojant gamybos proceso pritaikymo GTG „Prahos kumpis“ specifikacijoms išlaidas nebuvo atsižvelgta į tai, kad metalo formas galima pakartotinai naudoti ilgą laikotarpį. Ketvirta, visų pirma, formų naudojimas nėra privalomas, nes yra ir kitų alternatyvų. Galima naudoti plastikinę plėvelę. Be to, neatrodo, kad 50 EUR/t galutinio produkto išlaidos plėvelės pavidalo folijai įsigyti ir darbo jėgai yra pernelyg didelės;

- (23) remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 43 straipsniu ir pagal analogiją nuostatomis, kurios taikomos saugomos kilmės nuorodoms ir saugomoms geografinėms nuorodoms, prekės ženklas, dėl kurio pateikta paraiška, kuris yra įregistruotas arba kurio sąžiningas naudojimas yra nusistovėjęs (jei tokia galimybė numatyta atitinkamais teisės aktais) Sąjungos teritorijoje, iki apsaugos paraiškos pateikimo Komisijai dienos gali būti toliau naudojamas ir atnaujinamas tam produktui, nepaisant pavadinimo registracijos. Prekės ženklui, dėl kurio pateikta paraiška, kuris yra įregistruotas arba kurio sąžiningas naudojimas yra nusistovėjęs (jei tokia galimybė numatyta Sąjungos arba Slovakijos teisės aktais) iki datos, kurią Komisijai buvo pateikta paraiška registruoti pavadinimą „Prahos kumpis“ kaip GTG, tas įregistravimas poveikio neturi;
- (24) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, aplinkybės, susijusios su teisėtu, žinomu ir ekonomiškai reikšmingu pavadinimo, taip pat prekės ženklų naudojimu Slovakijos teritorijoje nėra pakankamos, kad būtų galima atmesti Čekijos prašymą dėl įregistravimo. Dėl kitų Slovakijos pasiūlymų Komisija, atsižvelgdama į pirmiau nurodytas priežastis, mano, kad nereikėtų numatyti, jog siekiant tiekti į prekybą slovakiską „Prahos kumpį“, pagamintą nesilaikant Slovakijos tradicija pagrįstos GTG „Prahos kumpis“ produkto specifikacijos, įregistruotas pavadinimas GTG „Prahos kumpis“ turi būti naudojamas su teiginiu „pagaminta laikantis Čekijos tradicijų“. Iš tikrųjų, Slovakija neįrodė, kad alternatyvi produkto „Prahos kumpis“ Slovakijos gamybos tradicija egzistuoja. Be to, pasibaigus dviem opozicijos procedūroms, su įregistruotu pavadinimu susijusi produkto specifikacija nebereikš konkretios „Čekijos tradicijos“, o iš esmės kelių ES valstybių narių ir trečiųjų šalių bendrą tradiciją;
- (25) pasiūlymas pakeisti pavadinimą į „Tradicinis Prahos kumpis“ reikštų, kad procedūra turėtų būti vėl iš naujo pradėta, o tai, turint omenyje susijusius teisėtus lūkesčius, būtų neproporcinga;
- (26) bet kuriuo atveju garantuotų tradicinių gaminių apsauga turėtų būti koreguojama, atsižvelgiant į gamintojų ir veiklos vykdytojų, iki šiol teisėtai naudojusį tokius pavadinimus, interesus. Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 15 straipsnio 1 dalimi, kuri analogiškai taikoma ir garantuotiems tradiciniams gaminiams, siekiant leisti palaiptiesniui prisitaikyti prie produkto specifikacijos reikalavimų, turėtų būti suteiktas penkerių metų pereinamasis laikotarpis, kuriuo Slovakijos gamintojams būtų leidžiama naudoti pavadinimą „Prahos kumpis“ net jei nesilaikoma produkto specifikacijos, o taip pat, pasibaigus penkerių metų laikotarpiui, turėtų būti leidžiama toliau tiekti į prekybą produkto specifikacijos neatitinkančius produktus iki tol, kol bus išnaudotos jų atsargos. Tačiau tokie produktai neturėtų būti parduodami naudojant terminus „garantuotas tradicinis gaminyš“, santrumpą „GTG“ ar ES logotipą;
- (27) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, pavadinimai „Пражка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS/SK), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR/SL/RS), „Prāgas šķīņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágyai minőségi sonka“ (HU), „Peržut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Pragskinka“ (SV), „Прашка шунка“ (RS) turėtų būti įtraukti į garantuotų tradicinių gaminių registrą;
- (28) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Žemės ūkio produktų kokybės politikos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Pavadinimai „Пражка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS/SK), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minősegi sonka“ (HU), „Perzut 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) įregistruojami kaip GTG.

Pirmoje pastraipoje nurodyti pavadinimai yra produkto, priskiriamo Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽¹⁾ XI priede nurodytai 1.2 klasei „1.2 klasė. Mėsos produktai (virtti, sūdyti, rūkyti ir kt.)“, pavadinimai.

2 straipsnis

Konsoliduota produkto specifikacija pateikiama šio reglamento priede.

3 straipsnis

Penkerius metus nuo šio reglamento įsigaliojimo dienos registruoti pavadinimai gali būti naudojami GTG „Prahos kumpis“ produkto specifikacijos neatitinkantiems ES teritorijoje parduodamiems produktams pavadinti. Kai tokie pavadinimai naudojami su produktais, neatitinkančiais produkto specifikacijos, jie negali būti naudojami su terminais „garantuotas tradicinis gaminyš“, santrumpa „GTG“ ar atitinkamu ES logotipu.

Pasibaigus penkerių metų laikotarpiui, iki tokio laikotarpio pabaigos pagamintus produktus, kuriems naudojamas įregistruotas pavadinimas ir kurie neatitinka 2 straipsnyje nurodytos specifikacijos, turi būti leidžiama tiekti į prekybą iki tol, kol bus išnaudotos pasibaigus tam penkerių metų laikotarpiui ES teritorijoje turimos jų atsargos.

4 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2018 m. kovo 26 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

PRIEDAS

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

ES Nr.: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010

ČEKIJOS RESPUBLIKA

1. REGISTRUOJAMAS (-I) PAVADINIMAS (-AI)

„Прахка 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), „Прахка шунка“ (RS)

2. PRODUKTO RŪŠIS

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3. REGISTRACIJOS PAGRINDAS

3.1. **Produktas**

kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Prahos kumpis“ yra tradicinis mėsos produktas, skirtas vartoti tiesiogiai, ir nuo seno gaminamas kaip:

- „Prahos kumpis“ su kaulu,
- „Prahos kumpis“ be kaulo,
- „Prahos kumpio“ konservai.

3.2. **Pavadinimas**

tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Tradicinis pavadinimas „Prahos kumpis“ neperteikia produkto specifiškumo ir nesusieja produkto specifiškumo su jo kilme ar žemės ūkio kilme; šis pavadinimas pats yra specifinis tuo, kad visame pasaulyje siejamas su labai garsiu mėsos produktu, kurio forma ir skonis yra specifiniai.

4. APRAŠYMAS

4.1. **Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)**

4.1.1. „Prahos kumpis“ su kaulu

„Prahos kumpis“ su kaulu nuo kitų kumpių su kaulu skiriasi visų pirma žaliavos parinktimi ir perdirbimu. Kita „Prahos kumpio“ su kaulu savybė susijusi su kiaulės šlaunies ir sūrymo santykiu gamybos metu; dėl minėto santykio grynųjų baltymų kiekis galutiniame produkte atitinka aukščiausios kokybės kumpio lygmenį. Be to, gamybos procese numatyta kumpį virti ir rūkyti, tai jį skiria nuo daugumos sausų tradicinių kumpių su kaulu.

Fizinės savybės

- Bendras produkto svoris neviršija 10 kg.
- Išsaugoma originali vadinamoji „Prahos“ kiaulienos kumpio forma (šoninė ir kryžkaulis su uodega ir dubens kaulu pašalinami nuo visos šlaunies ant kaulo, kartu su sąnariu, bet ne koja; riebalinė dalis suapvalinama nuo nugarinės).

Cheminės savybės (parametrai nustatomi remiantis mėginiais pašalinus kaulus)

- Grynasis baltymų svoris (be jungiamojo audinio baltymų ir augalinių baltymų) – ne mažiau kaip 16 % masės. Tirtame mėginyje paviršiniai riebalai ir odėlė nėra vienalyčiai.
- Druskos kiekis – ne didesnis kaip 3 % masės.
- Riebalų kiekis – ne didesnis kaip 15 % masės. Tirtame mėginyje paviršinis sluoksnis yra vienalytis.

Juslinės savybės

- Išvaizda ir spalva: odele padengtas plotas yra aukso geltonumo spalvos. Kitos paviršinio sluoksnio dalys be odėlės padengtos šviesesnės gelsvai auksinės spalvos riebalais, o raumeninė kumpio dalis paviršiuje yra nuo aukso geltonumo iki tamsiai rudos spalvos.
- Išvaizda ir spalva pjūvio vietoje: raumeninės dalies spalva prapjovus yra rožinė.
- Skonis ir kvapas: tipiškas virto ir rūkyto bei atitinkamai sūdyto kumpio skonis ir kvapas.
- Konsistencija: tvirta, standi. Plonai supjaustytas produktas kramtant yra minkštas.

4.1.2. „Prahos kumpis“ be kaulo

„Prahos kumpis“ be kaulo nuo kitų šios kategorijos mėsos produktų skiriasi visų pirma dėl gamybos būdo – tai yra labai kokybiškas kumpis, pagamintas iš išvirtų ir rūkytų kiaulių šlaunų be kaulo ar iš kumpio riešutėlio. Kita savybė – dekoratyvinis sluoksnis, sudarytas iš plono kiaulės riebalų sluoksnio arba riebalų ir odėlės. Tipiška galutinio produkto ovooido ar ovalo forma – dar vienas savitas bruožas.

Fizinės savybės

- Produktas yra ovooido ar tipinės ovalo formos.
- Tai kumpis, pagamintas iš aukščiausios kokybės kiaulienos šlaunų be kaulų, padengtas riebalais su odele arba be jos; arba iš paruošto kiaulės kumpio riešutėlio ir sūdytų kiaulienos riebalų riekelių su odele ar be jos; arba iš paruošto kiaulės kumpio riešutėlio, padengtas riebalais su odele ar be jos.

Cheminės savybės

- Grynasis baltymų svoris, druskos ir riebalų kiekis: žiūrėti chemines „Prahos kumpio“ su kaulu savybes.

Juslinės savybės

- Išvaizda ir spalva: riebalais padengtas plotas yra aukso geltonumo spalvos. Jei plotas padengtas tik riebalais, be odėlės, riebalų spalva šviesesnė, nuo gelsvos iki auksinės.
- Išvaizda ir spalva pjūvio vietoje, skonis ir kvapas, konsistencija: žiūrėti juslines „Prahos kumpio“ su kaulu savybes.

4.1.3. „Prahos kumpio“ konservai

„Prahos kumpio“ konservai nuo kitų šios kategorijos mėsos produktų skiriasi visų pirma dėl naudojamų žaliavų – tai yra labai kokybiškas kumpis, pagamintas iš paruoštų kiaulių kumpio riešutėlių, kurie yra nepjaustyti arba stambiai sukaptoti. Kita savybė susijusi su plonu drebučių sluoksniu tarp kumpio ir pakuotės. Visgi nuo kitų konservuotų mėsos produktų „Prahos kumpis“ labiausiai skiriasi tipiškia plokščia ir ovalia pakuotės forma.

Fizinės savybės

- Pateikiamas produktas paprastai yra plokščias, ovalus; produkto dydis atitinka pakuotės dydį, todėl paruošto vartoti produkto svoris būna maždaug 0,454 kg.
- Pakavimo metu mėsa turi sudaryti ne mažiau kaip 87 % pirminės žaliavos.

Cheminės savybės

- Grynasis baltymų svoris (be jungiamojo audinio baltymų ir augalinių baltymų) – ne mažiau kaip 16 % masės. Tirtame mėginyje paviršinių drebučių sluoksnis nėra vienalytis.
- Druskos kiekis – ne didesnis kaip 3 % masės.
- Riebalų kiekis – ne didesnis kaip 4 % masės. Tirtame mėginyje paviršinių drebučių sluoksnis yra vienalytis.
- Drebučių kiekis – ne didesnis kaip 36 % masės.

Juslinės savybės

- Produktas yra hermetiškai uždarytoje pakuotėje, tai užtikrina prekybinį sterilumą. Pakuotę nuo produkto skiria vientisas aukso geltonumo spalvos drebučių sluoksnis.
- Išvaizda ir spalva pjūvio vietoje: kumpis yra mėsai būdingos rožinės spalvos. Leistinas mažų paskirų skylių, užpildytų drebučiais, buvimas.
- Skonis ir kvapas: tipiškas virto ir atitinkamai sūdyto kumpio skonis ir kvapas.
- Konsistencija: tvirta, standi.

4.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

4.2.1. „Prahos kumpis“ su kaulu

Gaminant „Prahos kumpį“ su kaulu, naudojami nepjaustyti kiaulienos kumpiai, kurie išpjaustomi vadinamuoju „Prahos“ būdu (šoninė ir kryžkaulis su uodega ir dubens kaulu pašalinami nuo visos šlaunies ant kaulo, kartu su sąnariu, bet ne koja; riebalinė dalis suapvalinama nuo nugarinės); taip pat naudojamas sūrymas, kuriam paruošti naudojamos toliau išvardytos sudedamosios dalys.

Kiaulių šlaunys 100,0 kg

Sūrymas (ne daugiau kaip 20,0 kg):

- Vanduo ne daugiau kaip 17,0 kg
- Sūdyto mišinys, kurio sudėtyje yra nitritų arba nitratų ne daugiau kaip 2,6 kg
- Cukrus 0–1,2 kg
- Stabilizatoriai 0–0,5 kg
- Prieskonių ekstraktas arba aliejus 0–0,3 kg
- Antioksidantai 0–0,1 kg

Kumpiai apšlakstomi prieš tai nurodytos sudėties sūrymu ir paliekami sūryme arba juo įtrinami. Tuomet kumpiai verdami – taip jie pasterizuojami. Išvirtas produktas džiovinamas ir rūkomas rūkykloje, kur įgauna būdingus skonį, kvapą ir spalvas; tuomet yra atvėsintas ir sandėliuojamas.

Jei šlaunys nesūdamos purškiant sūrymo tirpalą ir vėliau jas mirkant arba įtrinant, taikoma kita procedūra – atšaldytos šlaunys sūdomos ir ruošiamos kruopščiai įtrinant jų paviršių sūdyto mišiniu, kurio sudėtyje yra nitratų ir šiek tiek cukraus. Tuomet jos odele į apačią įdedamos į indą, kuriame yra sūrokas sūdyto mišinys. Vėliau šlaunys apipurškiamos užvirintu ir atvėsintu sūdyto mišiniu, kuriame yra nitritų turinčios druskos ir šiek tiek cukraus. Taip paruoštos šlaunys prislegiamos taip, kad būtų visiškai sūrymo apsemtos, o po atitinkamo laikotarpio, priklausomai nuo nuolatinės juslinės kokybės stebėsenos rezultatų, yra apverčiamos, kad apatiniai sluoksniai, buvę sūdyto indo apačioje, atsidurtų viršuje, ir atvirkščiai. Kai kumpiai kruopščiai pasūdomi, jie keletą valandų laikomi drungname vandenyje, po to paliekami nuvarvėti. Kumpiai visų pirma išdžiovinami rūkykloje, tada rūkomi, kad įgautų būdingus skonį, kvapą ir spalvas. Tuomet kumpiai verdami – taip jie pasterizuojami, vėliau atvėsinti ir sandėliuojami.

Kad ir koks metodas iš dviejų būtų taikomas, galutinis produktas gali būti galutinai apdorojamas apkepant jo paviršių ir papuošiant odele naudojant įvairias dekoravimo technikas.

4.2.2. „Prahos kumpis“ be kaulo

Gaminant „Prahos kumpį“ be kaulo, naudojamos kiaulienos šlaunys be kaulų arba atskirti kiaulienos kumpio riešutėliai, paruošti kaip nurodyta 4.1.2 punkte, ir sūrymas, kuris savo sudėtimi ir didžiausiu leistinu kiekiu lyginant su mėsos žaliava yra toks pat kaip ir gaminant „Prahos kumpį“ su kaulu (sūdytas naudojant sūdyimo mišinį su nitritais).

Kiaulienos šlaunys be kaulų arba kiaulienos kumpio riešutėliai apipurškiami sūrymu, kurio sudėtis nurodyta prieš tai ir (arba) sūrymu įtrinami. Jei kaip dekoratyvinis produkto sluoksnis naudojamos sūdytų kiaulienos riebalų riekelės su odele ar be jos, sūrymas į jas įtrinamas atskirai. Po žaliavos sūdyimo ir įtrynimo imama pakuoti į ovoidines ar ovalines formas stebint, kad žaliavą dengiantys paviršiniai riebalai su odele ar be jos suformuotų paviršinių dekoratyvinių produkto sluoksnių. Jei paviršiniam dekoratyviniam produkto sluoksniui naudojamos sūdytų kiaulienos riebalų riekelės su odele ar be jos, prieš dedant į formas paruoštų kumpio riešutėlius jos iš pradžių turi būti išklojamos šiomis įtrintomis riekelėmis. Tuomet kumpiai formose verdami – taip jie pasteriizuojami. Išvirtas produktas išimamas iš formos ir rūkomas, kad įgautų būdingus skonį, kvapą ir spalvas; tuomet yra atvėsintas ir pakuojamas.

Galutinis produktas gali būti galutinai apdorojamas apkepant jo paviršių ir papuošiant odele naudojant įvairias dekoravimo technikas.

Produktai, gaminami iš kiaulienos šlaunų be kaulų, padengti riebalais su odele arba be jos arba iš kiaulės kumpio riešutėlio su odele ar be jos, į formą gali būti dedami su plėvele, kuri nuimama produktą išvirus. Šiuo atveju formų naudoti nebūtina.

4.2.3. „Prahos kumpio“ konservai

„Prahos kumpio“ konservai gaminami iš paruoštų kiaulių šlaunų (kumpių) riešutėlių, kurie nepjaustomi ar stambiai sukapojami, želatinos miltelių ir iš sūrymo, paruošto iš toliau išvardytų ingredientų.

Paruošti kiaulių šlaunų riešutėliai 100,0 kg

Želatinos milteliai 4,0 kg

Sūrymas (ne daugiau kaip 14,3 kg):

— Vanduo ne daugiau kaip 11,0 kg

— Sūdyimo su nitritais mišinys ne daugiau kaip 2,8 kg

— Cukrus 0–0,5 kg

Pakuoti naudojamos plokščios ir ovalo formos pakuotės, pagamintos iš tinkamų sterilizuoti medžiagų ir kuriomis užtikrinama, kad galutinio produkto svoris būtų apie 0,454 kg.

Vientisi ar stambiai sukapati kumpio riešutėliai įtrinami sūrymu. Ant pakuotės dugno paskleidus pakankamą kiekį želatinos miltelių, produktas pakuojamas vakuuminiu būdu. Hermetiškai supakuotas produktas 12 val. laikomas 5 °C temperatūroje. Po to produktas sterilizuojamas: sterilizuojant visų produkto dalių temperatūra 10 minučių turi būti ne mažesnė kaip 121 °C. Išvirtas produktas atvėsintas ir sausiai patalpinamas į 0–25 °C temperatūros ir ne didesnio kaip 85 % santykinio drėgnumo patalpą. Konservų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 3 metai.

4.3. Pagrindinių produkto tradicinių pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

4.3.1. „Prahos kumpis“ su kaulu

Pavadinimas „Prahos kumpis“ naudojamas nuo 1860 m. vienam žinomiausių Čekijos, ypač Prahos miesto, maisto produktui įvardyti. Istoriniai šaltiniai užsimena, kad „Prahos kumpio“ pavadinimu žinomas produktas esą susijęs su Františeko Zvěřinos, pirmojo to produkto gamintojo, vardu. „Prahos kumpio“ gamybą iš Františeko Zvěřinos perėmė garsus Prahos rūkytų mėsos gaminių gamintojas Josefas Jeřábekas. Kiti gamintojai – Prahose gyvenę Dlouhý, Malý, Cibulka ir kt. Sekant Prahos pavyzdžiu, kituose didžiuosiuose miestuose irgi imta gaminti „Prahos kumpį“. Brno jį gamino Jebavý, Hradec Kralovėje – Hutla, o Pardubicėje – Sochoras. XIX a. pabaigoje šį produktą gamino daug rūkytos mėsos gamintojų. Vaizdžiai kalbant, Zvěřinos „Prahos kumpis“ buvo visų kitų kumpių

protėvis. „Prahos kumpio“ pramoninę gamybą pradėjo Antonínas Chmelis, 1879 m. Prahoje įkūręs savo įmonę „U Zvonařky“. „Prahos kumpis“ buvo pagrindinis jo gaminys, tačiau jis taip pat gamino ir daug kitokių rūkytų mėsos produktų, greitai užsitarnavusių gerą vardą Prahoje ir kituose miestuose, ypač kurortuose, o vėliau ir kai kuriose kitose Europos šalyse. Vis dėlto didžiausią komercinę sėkmę jam atnešė greitai užsienyje išpopuliarėjęs „Prahos kumpis“. Po Antrojo pasaulinio karo įmonė buvo nacionalizuota, prie jos palaipsniui buvo prijungtos kelios kitos kumpių gaminusios Prahos įmonės. Būtent tuo metu pradėti gaminti kiti „Prahos kumpio“ produktai: kumpio konservai ir pusiau konservai iš kiaulių šlaunų mėsos. 1977 m. „U Zvonařky“ įmonė kartu su darbuotojais ir ištekliais buvo prijungta prie naujojo mėsos kombinato „Masokombinát Praha jih – Písnice“. Pasirodžius naujiems sūdyimo būdams, „Prahos kumpio“ gamybos procesas buvo papildytas sūrymo šlakstymu, kartais derinamo su įtrynimu. Privatizacijos laikotarpiu, po 1989 m., Písnice mėsos gamybos įmonė buvo uždaryta, tačiau „Prahos kumpis“ su kaulu buvo ir toliau gaminamas keliose Čekijos įmonėse.

Nuo pat pradžių „Prahos kumpio“ gamybos pagrindas buvo taikoma žaliavos atranka ir sūdyimo būdas. Tuomet žaliavai buvo naudojamos lengvųjų kiaulių šlaunys (kumpiai), todėl ir pagal dabartinį receptą didžiausias leistinas svoris yra 10 kg. Kita iš kartos į kartą perduodama gamybos procesui būdinga savybė – kiaulių šlaunų išpjauostymas, vadinamasis „prahiškuoju“. Atvėsintų kiaulių šlaunys būdavo sūdomos kruopščiai įtrinant paviršinių mėsos sluoksnių, ypač odele, šiek tiek cukrumi pasaldintu sūdyimo mišiniu. Sūdyimo indo dugnas būdavo šiek tiek padengiamas druska, o kiaulių šlaunys būdavo dedamos odele į apačią. Iš nitritinės druskos paruoštas sūrymas būdavo užvirinamas ir atšaldomas, tuomet šiek tiek pasaldinamas cukrumi ir pilamas ant kumpių, kurie po to būdavo slegiami. Vėliau kumpiai būdavo apverčiami taip, kad apatiniai kumpiai atsidurdavo viršuje, o viršutiniai – apačioje. Tada jie vėl būdavo prislegiami. Atlikus juslinę kokybės kontrolę, kumpiai kelias valandas mirkdavo drungname vandenyje, tada būdavo džiovinami. Paskutiniu gamybos etapu iš kumpio būdavo pašalinamas dubens kaulas, nugarandomas odėlės paviršius, o kulšies kaulas apvyniojamas mėsa taip, kad verdant nepakistų jo forma. Kumpiai visada būdavo kabinami įkaitintose rūkyklose. Rūkoma būdavo dviem etapais: pirmasis etapas – džiovinimas virš atviros ugnies; antrasis – aromatizavimas ir spalvos suteikimas naudojant drėgnas lapuočių medienos pjuvenas. Paprastai kumpiai būdavo lėtai rūkomi 8–12 valandų. Tuomet juos nuplikydavo verdančiu vandeniu ir virdavo. Po to atšaldydavo panardindami į šaltą vandenį.

4.3.2. „Prahos kumpis“ be kaulo

Prieš Antrąjį pasaulinį karą, pasirodė produktai, alternatyvūs pirmajam „Prahos kumpiui“. Tai buvo pirmiausia pasterizuotas „Prahos kumpis“ be kaulo, pagamintas iš kiaulių šlaunų raumens. Jis buvo gaminamas Prahoje, įmonėje „U Zvonařky“, kur jį gamino Antonín Chmel arba įmonėje „Beránkové podniky“, kur darbavosi Josef Beránek. Gaminant šių rūšių „Prahos kumpio“ produktus taikomam metodui būdinga tai, kad užšaldytos šviežios kiaulių šlaunys (kumpiai) būdavo iškaulinamos, įvairios šių kumpių dalys perdirbamos, surūšiuojamos pagal spalvą ir gauta žaliava mechaniškai etapais apdorojama pridodant natrio chlorido ir reikalingą kiekį natrio nitrito, cukraus, viską dalinai ištirpinant tam tikrame kiekyje sūrymo. Tuomet produktas būdavo pasterizuojamas ir užšaldomas. Po Antrojo pasaulinio karo pasterizuoto „Prahos kumpio“ gamyba daugiausia buvo sutelkta Brno, Kostece, Studenoje, Vamberke ir Planoje prie Lužnicės esančiose įmonėse. 8-ojo dešimtmečio pabaigoje šiose įmonėse „Prahos kumpio“ be kaulo gamyba pasikeitė, imta naudoti formas ir galutinį produktą pakuoti į plastikines pakuotes, todėl konservų dėžutės tapo nebenaudojamos. Tačiau svarbiausia, kad dėl to buvo galima produktą po pasterizavimo išrūkyti ir naudoti dekoratyvinį papuošimą – ploną paviršinių riebalų sluoksnių arba riebalus su odele. Todėl produktas savo savybėmis tapo daug panašesnis į originalų „Prahos kumpį“ su kaulu. Nuo 1989 m. „Prahos kumpis“ su kaulu imtas gaminti ir kitose Čekijos įmonėse.

4.3.3. „Prahos kumpio“ konservai

Kitas originalaus „Prahos kumpio“ variantas, atsiradęs po Antrojo pasaulinio karo, buvo „Prahos kumpio“ konservai. Jie taip pat buvo gaminami iš atrinktos žaliavos, gautos pašalinus kaulus iš šaldytų šviežių kiaulių šlaunų, pridėjus nitritinės druskos, cukraus ir želatinos; kad produktas kuo geriau išilaikytų, jis buvo sterilizuojamas ovalios formos maždaug vieno svaro konservų dėžutėse. Komercinę konservuoto kumpio sėkmę iš esmės lėmė drebučių kiekis galutiniame produkte. Nuo 1973 m. „Prahos kumpio“ konservų gamyba daugiausia buvo sutelkta Kostece, Krahulčiuose ir Studenoje esančiose įmonėse. Nuo 1989 m. „Prahos kumpio“ konservai imti gaminti ir kitose Čekijos įmonėse.