

II

(Nelegislatīvi akti)

REGULAS

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2018/506

(2018. gada 26. marts)

par nosaukuma ierakstīšanu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (*Pražská šunka* (GTĪ))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 15. panta 1. punktu un 52. panta 3. punkta b) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Čehijas Republikas pieteikums, kurā kā garantētu tradicionālo īpatnību (GTĪ) lūgts reģistrēt nosaukumu “Празка шунка” (BG), “Jamón de Praga” (ES), “Pražská šunka” (CS), “Prag Skinke” (DA), “Prager Schinken” (DE), “Praha sink” (ET), “Χοιρομέρι Πράγας” (EL), “Prague Ham” (EN), “Jambon de Prague” (FR), “Praška šunka” (HR), “Prāgas šķiņķis” (LV), “Prahos kumpis” (LT), “Prágai minőségi sonka” (HU), “Perzüt 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), ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽²⁾. Nosaukums “Pražská šunka” apzīmē šķiņķa produktu šādos trīs variantos: “Pražská šunka” ar kaulu, “Pražská šunka” bez kaula un konservēts “Pražská šunka”.
- (2) Pieteikums reģistrēt nosaukumu “Pražská šunka” un tā citvalodu variantus jau tika publicēts 2012. gadā ⁽³⁾. Austrija, Itālija, Slovākija un Vācija iesniedza iebildumus. Čehijas Republika ir panākusi vienošanos ar visiem iebildumu iesniedzējiem, izņemot Slovākiju. Pēc tam Komisija atkārtoti publicēja produkta specifikāciju, kurā bija veikti būtiski grozījumi, lai daļēji ņemtu vērā Slovākijas izteiktās pretenzijas un piezīmes.
- (3) Komisija 2016. gada 18. jūlijā saņēma paziņojumu par iebildumu no Slovākijas, 2016. gada 16. augustā – no Serbijas un 2016. gada 17. augustā – no Austrijas.
- (4) Komisija 2016. gada 14. septembrī saņēma pamatotu iebildumu paziņojumu no Slovākijas, 2016. gada 12. oktobrī – no Serbijas un 2016. gada 19. oktobrī – no Austrijas.
- (5) Austrijas iebildumu uzturēšanu nevarēja turpināt. Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 2. punktu Komisija pārbauda tikai tāda pamatotā iebildumu paziņojuma pieņemamību, kas saņemts divu mēnešu laikā pēc attiecīgā iebildumu paziņojuma saņemšanas, bet Austrijas iesniegtā pamatotā iebildumu paziņojuma gadījumā tas tā nebija.
- (6) Izskatījusi Serbijas un Slovākijas pamatotos iebildumu paziņojumus un atzinusi tos par pieņemamiem, saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 3. punktu Komisija ar 2016. gada 8. novembra vēstuli aicināja Čehijas Republiku un Slovākiju un ar 2016. gada 2. decembra vēstuli – Čehijas Republiku un Serbiju veikt pienācīgu apspriešanos, lai panāktu vienošanos.

⁽¹⁾ OVL 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OVC 180, 19.5.2016., 5. lpp.

⁽³⁾ OVC 283, 19.9.2012., 11. lpp.

- (7) Tika panākta vienošanās starp Čehijas Republiku un Serbiju. Tās vienojās, ka nosaukums būtu jāaizsargā arī serbu valodā, kā kirilicā, tā latīņu burtiem, t. i., “Pražská šunka”/“Прашкa шунка” (RS), un ka Serbijai būtu jāpiešķir trīs gadus ilgs pārejas periods aizsargātā nosaukuma izmantošanai uz produktiem, kas neatbilst *Pražská Šunka* produkta specifikācijai.
- (8) Komisija uzskata, ka minētās vienošanās saturs nav pretrunā nedz Regulai (ES) Nr. 1151/2012, nedz arī ES tiesību aktiem. Regulas (ES) Nr. 1151/2012 15. panta 1. punktu, ar ko ļauj Komisijai piešķirt vismaz trīs gadu ilgu pārejas periodu to aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu lietošanai, kas ir pretrunā minētās regulas 13. panta 1. punktam, var pēc analogijas piemērot arī garantētām tradicionālajām īpatnībām ⁽¹⁾. Tomēr šo regulu piemēro tikai ES teritorijā, tāpēc šāds pārejas periods var attiekties tikai uz produktiem, ko importē Eiropas Savienībā no Serbijas nolūkā tirgot tos Eiropas Savienībā ar aizsargāto nosaukumu, lai gan tie neatbilst aizsargātā produkta specifikācijai. Tomēr, tirgojot šādus produktus ES, nosaukumam nevajadzētu pievienot ne norādi “garantēta tradicionālā īpatnība”, ne saīsinājumu “GTĪ”, ne arī ar ES saistītu logotipu. Pēc serbu valodas varianta pievienošanas reģistrētajiem nosaukumiem informācijas nolūkā būtu jāpublicē produkta specifikācijas konsolidētā redakcija.
- (9) Turpretim vienošanās starp Čehijas Republiku un Slovākiju atvēlētajā termiņā panākta netika. Tādēļ Komisijai, ņemot vērā šo pienācīgo apspriešanos rezultātus, būtu jāpieņem lēmums par reģistrāciju saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 52. panta 3. punkta b) apakšpunktā minēto procedūru.
- (10) Slovākijas galvenos argumentus, kas tika izklāstīti tās pamatotajā iebildumu paziņojumā un apspriedēs ar Čehijas Republiku, var rezumēt šādi.
- (11) Pirmais iebilduma iesauks – Slovākija norāda, ka nosaukuma reģistrēšana nebūtu saderīga ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 noteikumiem. Slovākija apgalvo, ka “Pražská šunka” bez kaula produkta specifikācijā ietvertā ražošanas metode nav “tradicionāla”, jo to izmanto tikai kopš 1993. gada (pēc Čehoslovākijas sadalīšanās Čehijas Republikā un Slovākijā) un vēl nav pagājuši 30 gadi. Līdz 1993. gadam “Pražská šunka” tika ražots saskaņā ar Čehoslovākijā piemērojamajiem Čehoslovākijas valsts standartiem (ČSN), ar ko paredzēja kopīgus noteikumus gaļas produktu ražošanai, piegādei, iepakojšanai, transportēšanai, uzglabāšanai un testēšanai; šos standartus piemēroja visā Čehoslovākijas teritorijā, un tie nepieļāva “Pražská šunka” bez kaula GTĪ produkta specifikācijā iekļautās ražošanas metodes izmantošanu. Regulas (ES) Nr. 1151/2012 18. pantā ir noteikts, ka nosaukumu var reģistrēt kā GTĪ, ja produkta ražošanas metode atbilst tradicionālajai praksei, vai arī tiek izmantotas tradicionāli izmantotās izejvielas vai sastāvdaļas, bet saskaņā ar minētās regulas 3. panta 3. punktā norādīto definīciju “tradicionāls” nozīmē pierādītu izmantošanu vismaz 30 gadus. Ņemot vērā iepriekš minēto, “Pražská šunka” bez kaula GTĪ ražošanas metode nevar atbilst tradicionālajai praksei, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 18. pantā.
- (12) Slovākija arī apgalvo, ka nav izpildīta prasība saistībā ar “specifiskajām iezīmēm”, kas definētas Regulas (ES) Nr. 1151/2012 3. panta 5. punktā.
- (13) Otrais iebilduma iesauks – Slovākija apgalvo, ka produkta nosaukums “Pražská šunka” ir uzskatāms par vispārīgu apzīmējumu, t. i., tas Eiropas Savienībā ir kļuvis par vispārpieņemto produkta nosaukumu. Par to liecina to iebildumu skaits, kas ir pret nosaukuma reģistrēšanu: tas, ka vienu un to pašu nosaukumu izmanto tādu pašu vai līdzīgu produktu tirdzniecībā daudzās valstīs, pierādot, ka runa ir par vispārīgu nosaukumu.
- (14) Trešais Slovākijas iebilduma iesauks – reģistrēšanai ierosinātā nosaukuma izmantošana Slovākijā ir likumīga, atzīta un ekonomiski nozīmīga līdzīgiem lauksaimniecības produktiem vai pārtikas produktiem. Slovākijas patērētājs pazīst un pērk “Pražská šunka” kā vārītu produktu poliamīda iepakojumā. “Pražská šunka” variants bez kaula, kas aprakstīts priekšlikumā, Slovākijas patērētājiem nav zināms. Saskaņā ar atsevišķu Slovākijas Republikas ražotāju sniegto informāciju pašlaik gadā tiek saražotas vismaz 1 208 tonnas “Pražská šunka”. Slovākijas ražotājiem pielāgošanās vai produkta pārdevēšana radītu ievērojamus ieņēmumu zaudējumus, galvenokārt tāpēc, ka tas ietvertu strauju cenas pieaugumu 45–92 % apmērā atkarībā no veida un kvalitātes kategorijas. “Pražská šunka” GTĪ produkta specifikācija attiecībā uz visiem trim variantiem paredz, ka gaļā muskuļaudu tīro olbaltumvielu minimālajam saturam jābūt 16 % (masas procentos), savukārt Slovākijā šī procentuālā daļa var būt

⁽¹⁾ Komisijas 2016. gada 2. marta Īstenošanas regula (ES) 2016/304 par nosaukuma ierakstīšanu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (*Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno* (GTĪ)) (OV L 58, 4.3.2016., 28. lpp.).

mazāka. Saskaņā ar Slovākijas tiesību aktiem kā "Pražská šunka" var tirgot trīs dažādu kategoriju šķiņķus, pamatojoties uz dažādu muskuļaudu tīro olbaltumvielu minimālo saturu (masas procentos): īpašais šķiņķis (16 %), izmeklētais šķiņķis (13 %) un standarta šķiņķis (10 %). Tādēļ izmeklēto un standarta šķiņķi ar reģistrēto nosaukumu Slovākijā vairs nevarētu tirgot. Papildus minētajam cenu pieaugumam pie ieņēmumu zaudējumiem būtu jāskaita arī izdevumi par veidnes iegādi "Pražská šunka" bez kaula ražošanai, jo Slovākijā "Pražská šunka" ražošanā šo tehnoloģiju neizmanto (izmanto poliamīda iepakojumus). Šāds pirkums būtu saistīts ar EUR 70 par vienību lielām izmaksām šķiņķim, kura svars ir aptuveni 5 kg, proti, EUR 14 000, lai saražotu 1 tonnu gatava izstrādājuma. Tāpat, "Pražská šunka" formas veidošanai izmantojot plēvi, nevis lietojot tā ražošanā poliamīda iepakojumu, rastos arī lielākas izmaksas par folijas iegādi un roku darbu, kas kopumā izmaksātu vismaz EUR 50 par tonnu gatava izstrādājuma.

- (15) Turklāt trīs Slovākijas ražotājiem pieder preču zīmes "Pražská šunka", un to izmantošana būtu apdraudēta.
- (16) Papildus iepriekš minētajai argumentācijai Slovākija ierosināja, ka gadījumā, ja, neraugoties uz iesniegtajiem apgalvojumiem, Komisija pieņems lēmumu reģistrēt nosaukumu, varētu ņemt vērā Regulas (ES) Nr. 1151/2012 18. panta 3. punktu un "Pražská šunka" nosaukumam pievienot uzrakstu "izgatavots pēc Čehijas Republikas tradīcijām". Alternatīvi to pašu nosaukumu varētu mainīt uz "Tradicionāls Pražská šunka".
- (17) Komisija ir izvērtējusi argumentus, kas izklāstīti Slovākijas pamatotajā iebildumu paziņojumā, ņemot vērā Regulas (ES) Nr. 1151/2012 noteikumus un ņemot vērā rezultātus, kas gūti pienācīgajās apspriešanās starp pieteikuma iesniedzēju un iebildumu iesniedzējiem, un ir secinājusi, ka nosaukums "Pražská šunka" būtu jāreģistrē.
- (18) Attiecībā uz pirmo iebilduma iemeslu Čehijas Republika precizēja, ka pat pirms 1993. gada uz "Pražská šunka" Čehoslovākijas valsts standarti (ČSN) netika attiecināti. Tajā Čehoslovākijas daļā, kas mūsdienās atbilst Čehijas Republikai, "Pražská šunka" tika ražots saskaņā ar "tehniski ekonomisko standartu", ko izdeva gaļas nozares koncerna "Masný průmysl" Čehijas daļa. Pagājušā gadsimta 70. gadu beigās daļēji konservēti (pasterizēti) "Pražská šunka" bez kaula vairākās Čehoslovākijas ražotnēs, kas atradās tagadējās Čehijas Republikas teritorijā, tika ražoti galvenokārt saskaņā ar elementiem, kas izklāstīti "Pražská šunka" bez kaula GTĪ produkta specifikācijā: pasterizācija, veidņu izmantošana, lai iegūtu ovālu formu, kūpināšana un cūku tauki vai cūku tauki un āda kā dekoratīvā kārtā.
- (19) Turklāt tas pats produkts – daļēji konservēts "Pražská šunka" bez kaula – jau gadu desmitiem tiek ražots citās valstīs, piemēram, Austrijā un Vācijā. Ņemot vērā iepriekš minēto, jāsecina, ka "Pražská šunka" bez kaula un tā ražošanas metode atbilst tradicionālajai praksei jau vairāk nekā 30 gadus.
- (20) Nav prasības, ka produktam ir nepieciešamas specifiskas iezīmes, lai tā nosaukumu varētu reģistrēt kā GTĪ. 19. panta 1. punkta b) apakšpunktā "specifiskās iezīmes" minētas kā apraksta elements, un produkta specifiskās iezīmes ir pietiekami aprakstītas visos trijos variantos, uz kuriem attiecas produkta specifikācija.
- (21) Attiecībā uz otro iebilduma iemeslu nav pamata secināt, ka nosaukums ir kļuvis par vispārīgu apzīmējumu. Slovākija nav sniegusi argumentus, uz kuru pamata varētu izdarīt šādu secinājumu. Faktu, ka šāds produkts tiek ražots vairākās Eiropas valstīs, pašu par sevi nevar uzskatīt par iemeslu, lai spriestu par šāda nosaukuma vispārīgumu. Jebkurā gadījumā vispārīgums pats par sevi nav pamats, lai iebilstu pret GTĪ. GTĪ var likumīgi ražot jebkur, ja tiek ievērota atbilstība produkta specifikācijai.
- (22) Saistībā ar trešo iebilduma iemeslu Slovākija apgalvo, ka nosaukuma izmantošana Slovākijā ir likumīga, atzīta un ekonomiski nozīmīga līdzīgiem lauksaimniecības produktiem vai pārtikas produktiem. Komisija atzīst, ka šādi apstākļi pastāv. Tomēr tā uzskata, ka, pirmkārt, uz Slovākijā ražoto produktu varētu neattiecināt "Pražská šunka" GTĪ produkta specifikāciju, jo Slovākija pēc Čehijas Republikas un Slovākijas Republikas neatkarības iegūšanas, t. i., pēc 1993. gada 1. janvāra, ir izmainījusi produkta recepti un noformējumu. Slovākijas iestādes ziņoja, ka dekrētu, ar ko izveido minētās trīs kategorijas, proti, 1) īpašais šķiņķis, 2) izmeklētais šķiņķis un 3) standarta šķiņķis (pamatojoties uz muskuļaudu tīro olbaltumvielu minimālo saturu (masas procentos), kam jābūt attiecīgi 16 %, 13 % un 10 %), Slovākijas Lauksaimniecības ministrija un Slovākijas Veselības ministrija pieņēma 2005. gada 18. augustā. Pirms šā datuma muskuļaudu tīro olbaltumvielu minimālais saturs (masas procentos) bija 18 %. Slovākijā ražotais "Pražská šunka", kurā muskuļaudu tīro olbaltumvielu minimālais saturs (masas procentos) ir 18 %, 100 % apmērā atbilstu "Pražská šunka" GTĪ. Slovākijas iestādes ziņoja arī par to, ka vienlaikus tika mainīts arī produkta noformējums, formu izmantošanu un karsēšanu pilnībā aizstājot ar poliamīda

iepakojumu, kurā produktu iepilda. Lai gan Slovākija norāda, ka arī Čehijas Republikā "Pražská šunka" ražošana pēc neatkarības iegūšanas ir attīstījusies, ir skaidrs, ka Slovākijā ražošanas metode ir mainījusies būtiski un ievērojami. Otrkārt, salīdzinājumā ar sākotnējo 2010. gadā publicēto produkta specifikāciju Čehijas Republika ir ievērojami atvieglējusi produkta specifikācijas prasības nolūkā ietvert vislielāko skaitu ražošanas metožu un tādējādi reģistrēt plaši izplatītu GTĪ. Ar visiem akceptētajiem iebildumu iesniedzējiem, izņemot Slovākiju, divās iebildumu procedūrās tika panākta vienošanās. Treškārt, ņemot vērā, ka, aprēķinot izmaksas ražošanas pielāgošanai "Pražská šunka" GTĪ, nav ņemts vērā fakts, ka metāla veidnes var ilgstoši izmantot atkārtoti. Ceturtkārt, veidņu izmantošana turklāt nav obligāta, jo ir pieejamas alternatīvas metodes. Var izmantot plastmasas plēves. Turklāt plēves iegādes un roku darba izmaksas, kas ir EUR 50 par tonnu gatavā izstrādājuma, nešķiet nesamērīgas un tādas, ko nevar atļauties.

- (23) Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 43. pantu un pēc analogijas ar noteikumiem, kas piemērojami aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem un aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, preču zīmes, kuras labticīgi pieteiktas reģistrācijai, reģistrētas vai nodibinātas lietošanas ceļā, ja tādu iespēju paredz attiecīgie tiesību akti, Savienības teritorijā pirms dienas, kurā aizsardzības pieteikums iesniegts Komisijai, būtu uzskatāmas par tādām, kuras var turpināt lietot un atjaunot attiecībā uz šo produktu neatkarīgi no nosaukuma reģistrācijas. Preču zīmes, kuras labticīgi pieteiktas reģistrācijai, reģistrētas vai nodibinātas lietošanas ceļā, ja tādu iespēju paredz Savienības vai Slovākijas tiesību akti, pirms dienas, kurā Komisijai iesniegts pieteikums reģistrēt nosaukumu "Pražská šunka" kā GTĪ, minētā reģistrācija neietekmē.
- (24) Ņemot vērā iepriekš minēto, apstākļi, pret kuriem Slovākija iebilst attiecībā uz nosaukuma likumīgu, atzītu un ekonomiski nozīmīgu izmantošanu, tostarp preču zīmēm, Slovākijas teritorijā, nepietiekami pamato Čehijas reģistrācijas pieteikuma noraidīšanu. Runājot par pārējiem Slovākijas priekšlikumiem un ņemot vērā iepriekš izklāstītos iemeslus, Komisija uzskata, ka nav lietderīgi noteikt, ka reģistrētajam nosaukumam "Pražská šunka" GTĪ jāpievieno uzraksts "izgatavots pēc Čehijas Republikas tradīcijām", lai ļautu tirgot Slovākijas "Pražská šunka", kas izgatavots pēc Slovākijas tradīcijām, nenodrošinot atbilstību "Pražská šunka" GTĪ produkta specifikācijai. Slovākija faktiski nav pierādījusi, ka pastāv alternatīvas "Slovākijas tradīcijas" ar nosaukumu "Pražská šunka" apzīmētā produkta ražošanai. Turklāt pēc abu iebildumu procedūru pabeigšanas produkta specifikācijā, uz kuru norāda reģistrētā nosaukuma atsauce, vairs nebūs minētas konkrētas "Čehijas tradīcijas", bet galvenokārt tradīcijas, kas kopīgas vairākām ES dalībvalstīm un trešām valstīm.
- (25) Priekšlikums mainīt nosaukumu uz "Tradicionāls Pražská šunka" nozīmētu, ka procedūra jāatsāk no paša sākuma, bet tas nebūtu samērīgi, ņemot vērā attiecīgo tiesisko paļāvību.
- (26) Jebkurā gadījumā garantēto tradicionālo īpatnību aizsardzība būtu jāpielāgo, ņemot vērā to ražotāju un tirgus dalībnieku intereses, kuri līdz šim likumīgi izmantojuši attiecīgos nosaukumus. Pamatojoties uz Regulas (ES) Nr. 1151/2012 15. panta 1. punktu, kas pēc analogijas piemērojams arī garantētajām tradicionālajām īpatnībām, un lai ļautu pakāpeniski pielāgot produkta specifikāciju, būtu jānosaka piecus gadus ilgs pārejas periods, kura laikā drīkst izmantot nosaukumu "Pražská šunka", nenodrošinot atbilstību produkta specifikācijai, apvienojumā ar atļauju pēc piecu gadu perioda beigām turpināt tirgot produktus, kas neatbilst produkta specifikācijai, līdz beidzas to krājumi. Tomēr, tirgojot šādus produktus, nosaukumam nevajadzētu pievienot ne norādi "garantēta tradicionālā īpatnība", ne saīsinājumu "GTĪ", ne arī ES logotipu.
- (27) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukumi "Празка шунка" (BG), "Jamón de Praga" (ES), "Pražská šunka" (CS/SK), "Prag Skinke" (DA), "Prager Schinken" (DE), "Praha šunka" (ET), "Χοιρομέρι Πράγας" (EL), "Prague Ham" (EN), "Jambon de Prague" (FR), "Praška šunka" (HR/SL/RS), "Pražas 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) "Празка шунка" (RS) būtu jāieraksta Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā.
- (28) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Nosaukumus “Пражка шунка” (BG), “Jamón de Praga” (ES), “Pražská šunka” (CS/SK), “Prag Skinke” (DA), “Prager Schinken” (DE), “Praha sink” (ET), “Χοιρομέρι Πράγας” (EL), “Prague Ham” (EN), “Jambon de Prague” (FR), “Praška šunka” (HR/SL/RS), “Prāgas šķiņķis” (LV), “Prahos kumpis” (LT), “Prágai minőségi sonka” (HU), “Peržut ta’ Praga” (MT), “Praagse Ham” (NL), “Szynka Praska” (PL), “Fiambre de Praga” (PT), “Jambon de Praga” (RO), “Prahalainen kinkku” (FI), “Pragskinka” (SV) “Прашка шунка” (RS) reģistrē kā GTĪ.

Pirmajā daļā minētie nosaukumi apzīmē produktu, kas pieder pie 1.2. grupas “Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)” saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ⁽¹⁾ XI pielikumu.

2. pants

Produkta specifikācijas konsolidēta redakcija ir iekļauta šīs regulas pielikumā.

3. pants

Reģistrētos nosaukumus drīkst izmantot, lai piecus gadus no šīs regulas spēkā stāšanās dienas apzīmētu ES teritorijā tirgotus produktus, kas neatbilst “Pražská šunka” GTĪ produkta specifikācijai. Ja šos nosaukumus izmanto, lai apzīmētu produktus, kas neatbilst produkta specifikācijai, tiem nedrīkst pievienot norādi “garantēta tradicionālā īpatnība”, “GTĪ” vai ES logotipu.

Pēc piecu gadu perioda beigām produktus, kas apzīmēti ar reģistrēto nosaukumu, ražoti pirms šā perioda beigām un neatbilst 2. pantā minētajai produkta specifikācijai, atļauts tirgot, līdz beidzas to krājumi, kas ES teritorijā pastāv dienā, kad beidzas piecu gadu periods.

4. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2018. gada 26. martā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

PIELIKUMS

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“PRAŽSKĀ ŠUNKA”

ES Nr.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010.

ČEHIJAS REPUBLIKA

1. REĢISTRĒJAMĀS NOSAUKUMS

“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 minóségi 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) “Празка шунка” (RS)

2. PRODUKTA VEIDS

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3. REĢISTRĀCIJAS PAMATOJUMS

3.1. Produkts

iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Tradicionālais gaļas izstrādājums “Pražská šunka” ir paredzēts tiešam patēriņam un jau sen tiek ražots šādā sortimentā:

- šķiņķis “Pražská šunka” ar kaulu,
- šķiņķis “Pražská šunka” bez kaula,
- konservēts šķiņķis “Pražská šunka”.

3.2. Vai nosaukums

ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Tradicionālais nosaukums “Pražská šunka” neizsaka produkta specifiskās iezīmes un nesaista produkta specifiskās iezīmes ar tā rašanās vietu vai lauksaimniecisko izcelsmi, bet ir specifisks pats par sevi, jo tiek saistīts ar starptautiski pazīstamu gaļas produktu, kuram ir raksturīga forma un garša.

4. APRAKSTS

4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

4.1.1. Šķiņķis “Pražská šunka” ar kaulu

Šķiņķis “Pražská šunka” ar kaulu atšķiras no citiem šķiņķiem ar kaulu, jo īpaši ar veidu, kādā pamatizejviela tiek atlasīta un apstrādāta. Vēl viena raksturīga šķiņķa “Pražská šunka” ar kaulu iezīme ir tā, ka ražošanas procesa laikā cūkas kājas (šķiņķa) un sālijuma masa tiek uzturēta noteiktā attiecībā, kas ļauj panākt, ka muskuļaudu tīro olbaltumvielu saturs gatavajā produktā ir tāds, kas atbilst augstākās kvalitātes kategorijas šķiņķim. Turklāt ražošanas process ietver termisko apstrādi, kurai seko kūpināšana, kādēļ arī šķiņķis “Pražská šunka” ar kaulu atšķiras no ļoti daudziem tradicionāli žāvētiem šķiņķiem ar kaulu.

Fizikālās īpašības:

- produkta kopējais svars nepārsniedz 10 kg,
- ir saglabāta cūkas gūžas oriģinālā forma, kas izcirsta pēc Prāgas metodes (no šķiņķa gabala ir atdalīta treknuma daļa un izņemts krustukauls ar astes skriemeļiem un zarnukaulu, atstājot kaulus, kas savienojas ceļa locītavā, bet noņemot falangu daļu; filejas daļā taukaidu kārtā ir noapaļota).

Ķīmiskās īpašības (parametri tiek noteikti uz analizēto paraugu pamata pēc tam, kad produkts ir atkaulots):

- muskuļaudu tīro olbaltumvielu saturs (izņemot saistaudu proteīnus un augu proteīnus): vismaz 16 % no masas. Analizējamajā paraugā produkta virsas pārklājums, ko veido zemādas taukaudi un āda, nav homogenizēts,
- sāls saturs: maksimāli 3 % no masas,
- tauku saturs sausnā: maksimāli 15 % no masas. Analizējamajā paraugā produkta virsas pārklājums ir homogenizēts.

Organoleptiskās īpašības:

- ārējais izskats un krāsa: ar ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Pārējās virsas daļas nav pārklātas ar ādu, bet ar gaišas krāsas taukaidu slāni krāsu diapazonā no dzeltenīga līdz zeltainam; šķiņķa muskuļaudu gaļas krāsa ir no zeltaini brūnas līdz tumši brūnai,
- izskats un krāsa šķēsgriezumā: pārgriezot muskuļaudus, gaļa ir raksturīgā sārtā krāsā,
- garša un smarža: vārietam un kūpinātam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša,
- konsistence: stingra un blīva. Ja produkts ir sagriezts plānās šķēlēs, tas ir viegli sakošļājams.

4.1.2. Šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula

Šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā, jo īpaši attiecībā uz tā ražošanas metodi, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, ko ražo no atkaulotas cūkas ciskas vai cūkas ciskas augšdaļas šķiņķiem, kurus pēc termiskās apstrādes apkūpina. Vēl viena atšķirīga iezīme ir dekoratīvs virsas pārklājums, kas sastāv no plānas kārtiņas cūkas taukaidu vai taukaudiem un ādas. Gatavā produkta raksturīgā olveida vai ovālā forma ir vēl viena atšķirīga iezīme.

Fizikālās īpašības:

- produkta forma parasti ir olveida vai ovāla,
- tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, un tā ražošanā izmanto veselās atkaulotas cūku kājas ar taukaidu pārklājumu ar ādu vai bez tās; vai ciskas augšdaļas šķiņķus un sāļtas cūkas speķa šķēles ar ādu vai bez tās; vai ciskas augšdaļas šķiņķus ar taukaidu slāni, ar ādu vai bez tās.

Ķīmiskās īpašības:

- muskuļaudu tīro olbaltumvielu, sāls un taukaidu saturs: sk. šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu ķīmiskās īpašības.

Organoleptiskās īpašības:

- ārējais izskats un krāsa: ar taukaudiem un ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Ja produkta virsu klāj tikai taukaudi bez ādas, virsma ir gaišākā krāsā – no dzeltenīgas līdz zeltainai,
- izskats un krāsa šķēsgriezumā, garša un smarža, konsistence: sk. šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu organoleptiskās īpašības.

4.1.3. Konservēts šķiņķis "Pražská šunka"

Konservēts šķiņķis "Pražská šunka" atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā, jo īpaši attiecībā uz izmantotajām izejvielām, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, kuru ražo no cūkas kāju maļu atgriezumiem, kas ir vai nu veseli, vai rupji malti. Cita raksturīga šā produkta iezīme ir žeļejas kārtiņa starp šķiņķi un iepakojumu. Tomēr konservētā šķiņķa "Pražská šunka" atšķirība no citiem gaļas konserviem ir tā iepakojuma tipiskā plakani ovālā forma.

Fizikālās īpašības:

- produktam raksturīga plakana ovāla forma tāda lieluma iepakojumos, lai gatavā produkta svars būtu aptuveni 0,454 kg,
- iepakojumā gaļa veido vismaz 87 % no izejvielas svara.

Ķīmiskās īpašības:

- muskuļaudu tīro olbaltumvielu saturs (izņemot saistaudu proteīnus un augu proteīnus): vismaz 16 % no masas. Analizējamajā paraugā produkta želejas slānis nav homogenizēts,
- sāls saturs: maksimāli 3 % no masas,
- tauku saturs sausnā: maksimāli 4 % no masas. Analizējamajā paraugā produkta želejas slānis ir homogenizēts,
- želejas saturs: maksimāli 36 % no masas.

Organoleptiskās īpašības:

- produkts ir iepakots hermētiski noslēgtā iepakojumā, ar ko tiek garantēta tirdzniecības prasībām atbilstoša sterilitāte. Starp iepakojuma materiālu un produktu ir vienmērīga zeltaini dzeltena želejas kārtā,
- izskats un krāsa šķērsgriezumā: šķiņķis ir gaļai raksturīgā sārtā krāsā. Pieļaujami atsevišķi, nelieli, ar želeju pildīti caurumi,
- garša un smarža: vāritam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša,
- konsistence: stingra un blīva.

4.2. Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

4.2.1. Šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu

Šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu ražošanai izmanto veselās cūku kājas (ciskas), kas ir izcirstas pēc Prāgas metodes (no šķiņķa gabala ir atdalīta treknuma daļa un izņemts krustukauls ar astes skriemeļiem un zarnukaulu, atstājot kaulus, kas savienojas ceļa locītavā, bet noņemot falangu daļu; filejas daļā taukcaudu kārtā ir noapaļota), un no turpmāk uzskaitītajām sastāvdaļām pagatavotu sālījumu.

Cūku kājas 100,0 kg

Sālījums (ne vairāk kā 20,0 kg):

- ūdens ne vairāk kā 17,0 kg
- sālījuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti vai nitrāti ne vairāk kā 2,6 kg
- cukuri 0–1,2 kg
- stabilizētāji 0–0,5 kg
- garšvielu ekstrakts vai eļļa 0–0,3 kg
- antioksidanti 0–0,1 kg

Cūku kājas apslacina ar noteiktā sastāva sālījumu. Tad tās atstāj sālījumā; sālījumu var arī ierīvēt. Pēc tam veic termisko apstrādi, panākot pasterizācijas efektu. Pēc termiskās apstrādes produkti tiek žāvēti kūpinātavā un apkūpināti no ārpuses, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu, tad atdzesēti un nogādāti uz noliktavu.

Alternatīvi, ja cūku kājas nav iesālītas, apslakot ar sālījumu, un tad atstātas sālījumā vai sālījums ierīvēts, atdzesētās kājas var iesālīt un apstrādāt, rūpīgi ierīvējot virsu ar nitrātu sālījuma maisījumu, kas satur neredz cukura. Tad tās ar ādu uz leju tiek ievietotas sālījuma traukos, kuros ir neredz sāls. Tad tās pārlej ar vāritu un atdzesētu nitrīta sālījumu, kas satur neredz cukura. Šķiņķus noslogo tā, lai tie būtu pilnībā iegremdēti sālījumā, un pēc noteikta laikposma saskaņā ar regulāri veiktu sensoro kvalitātes pārbaūžu rezultātiem tos apgriez otrādi tā, lai to apakšdaļa tagad atrastos sālījuma trauka virspusē, bet augšdaļa – apakšā. Pēc pilnīgas iesālīšanas šķiņķi vairākas stundas tiek mērcēti remdenā ūdenī un pēc tam atstāti nožūt. Vispirms šķiņķi tiek žāvēti kūpinātavā un tad kūpināti no ārpuses, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu. Pēc tam veic termisko apstrādi, panākot pasterizācijas efektu, kam seko atdzesēšana un nogādāšana noliktavā.

Abu alternatīvo metožu gadījumā noslēdzošo ražošanas posmu var pabeigt arī, apcepot virsu un apstrādājot ādu ar dažādām dekoratīvās apstrādes metodēm.

4.2.2. Šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula

Šķiņķa "Pražská šunka" bez kaula ražošanai tiek izmantotas veselas atkaulotas cūkas kājas vai atsevišķi cūkas ciskas augšdaļas šķiņķi, kas sagatavoti atbilstoši 4.1.2. punktam, un sāļjums, kura sastāvs un maksimālā proporcija pret gaļas izejvielu neatšķiras no sāļjuma, kas tiek izmantots, ražojot šķiņķi "Pražská šunka" ar kaulu.

Atkaulotas cūkas kājas vai cūkas ciskas augšdaļas šķiņķi tiek aplacīti ar noteiktā sastāva sāļjumu, un/vai sāļjumu var ierīvēt. Ja sāļņas speķa šķēles ar ādu vai bez tās tiek izmantotas dekoratīvam produkta virsas pārklājumam, sāļjumu tajās ierīvē atsevišķi. Pēc tam kad izejvielas ir iesālītas un ierīvētas, tās tiek ievietotas ovālas vai olveida formas veidnēs tā, lai speķis ar ādu vai bez tās vienmēr veidotu dekoratīvu produkta virsas pārklājumu. Ja dekoratīva produkta virsas pārklājuma izveidošanai tiek izmantotas cūkas speķa šķēles ar ādu vai bez tās, veidnēs ieklāj ierīvētas speķa šķēles un tikai tad – ciskas augšdaļas šķiņķus. Pēc tam veic termisko apstrādi veidnēs, panākot pastēriāzācijas efektu. Pēc termiskās apstrādes produktus izņem no veidnēm, kūpina, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu, tad atdzesē un iesaiņo.

Noslēdzošo ražošanas posmu var veikt arī, apcepot virsu un apstrādājot ādu ar dažādām dekoratīvām metodēm.

Produktus, ko ražo no veselām atkaulotām cūkas kājām ar taukaidu slāni un ar ādu vai bez tās vai (pēc vajadzības) no ciskas augšdaļas šķiņķiem ar taukaidu slāni un ar ādu vai bez tās, pirms termiskās apstrādes var izveidot noteiktajā formā, izmantojot plēvi, ko pēc termiskās apstrādes no produkta noņem. Šādos gadījumos veidnes nav jāizmanto.

4.2.3. Konservēts šķiņķis "Pražská šunka"

Lai ražotu konservēto šķiņķi "Pražská šunka", izmanto aplīdzinātus cūkas ciskas augšdaļas šķiņķus (veselus vai rupji kapātus), želatīnu (pulverveida) un sāļjumu, kas pagatavots no turpmāk minētajām sastāvdaļām.

Aplīdzināti cūkas ciskas augšdaļas šķiņķi 100,0 kg

Pulverveida želatīns 4,0 kg

Sāļjums (ne vairāk kā 14,3 kg):

— ūdens ne vairāk kā 11,0 kg

— sāļjuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti ne vairāk kā 2,8 kg

— cukuri 0–0,5 kg

Izmanto produkta iepakojumu, kas ražots no sterilizēšanai piemērotiem materiāliem, ir plakanas, ovālas formas un nodrošina nepieciešamo gatavā produkta svaru (aptuveni 0,454 kg).

Veselus vai rupji kapātus cūkas ciskas augšdaļas šķiņķus ierīvē ar sāļjumu. Kad gaļa, ko veido muskuļaudi, ir šādā veidā iesālīta, to ievieto vakuumpaketējumā, kura apakšdaļā ir pietiekams daudzums želatīna pulvera. Pēc vakuumpaketējuma noslēgšanas produktu 12 stundas atstāj 5 °C temperatūrā. Pēc tam veic sterilizāciju tā, lai tās laikā 10 minūtes visās produkta daļās temperatūra sasniegtu vismaz 121 °C. Pēc termiskās apstrādes produktu atdzesē un sausā veidā uzglabā 0–25 °C temperatūrā vietā, kur relatīvais mitrums nepārsniedz 85 %. Uzglabāšanas laiks ir vismaz trīs gadi.

4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šis regulas 7. panta 2. punkts)

4.3.1. Šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu

Nosaukums "Pražská šunka" tiek lietots kopš 19. gadsimta sešdesmitajiem gadiem, apzīmējot vienu no pazīstamākajiem Čehijas Republikas un jo īpaši Prāgas pārtikas produktiem. Vēstures avoti liecina, ka produkts ar nosaukumu "Pražská šunka" ir saistīts ar personu vārdā *Frantisek Zvěřina*, kurš bija pirmais, kas to pagatavoja. Labi pazīstamais Prāgas gaļas kūpinājumu ražotājs *Josef Jeřábek* pārņēma šķiņķa "Pražská šunka" ražošanu no *Frantisek Zvěřina*. Citu šā produkta ražotāju vidū bija Prāgas gaļas kūpinājumu ražotāji *Dlouhý*, *Malý*, *Cibulka* un citi. Sekojot Prāgas paraugam, "Pražská šunka" sāka ražot arī citās lielās pilsētās. Brno to gatavoja gaļas kūpinājumu ražotājs *Jebavý*, Hradeckrálově – gaļas kūpinājumu ražotājs *Hutla*, bet Pardubicē – gaļas kūpinājumu ražotājs

Sochor. 19. gadsimta beigās to gatavoja arī daudzi citi gaļas kūpinājumu ražotāji. Tēlaini izsakoties, *Frantisek Zvěřina* ražotais "Pražská šunka" bija visu pārējo šā veida šķiņķu priekštecis. "Pražská šunka" ražošanu rūpnieciskā mērogā aizsāka *Antonin Chmel*, kurš 1879. gadā nodibināja Prāgā savu uzņēmumu "U Zvonarĥy". Viņa galvenais produkts bija "Pražská šunka", taču viņš ražoja arī daudzus citus kūpinātas gaļas produktus, kas drīz kļuva iecienīti Prāgā un citās pilsētās – jo īpaši kūrortpilsētās – un, visbeidzot, arī vairākās Eiropas valstīs. Tomēr viņa lielākā komerciālā veiksmē bija produkts "Pražská šunka", kuru drīz vien sāka sūtīt arī uz ārvalstu tirgiem. Pēc Otrā pasaules kara uzņēmums tika nacionalizēts, un pakāpeniski ar to tika apvienotas vairākas citas ražotnes Prāgā. Šajā laikā parādījās citi "Pražská šunka" varianti daļēji konservēta vai konservēta šķiņķa veidā, ko ražoja no cūkas kāju muskuļaudu gaļas. "U Zvonarĥy" rūpnīca 1977. gadā līdz ar visiem darbiniekiem un resursiem tika pievienota jaunuzceltajam gaļas kombinātam "Masokombinát Praha Jih" Písnicē (*Písnice*). Ienākot jaunām konservēšanas tehnoloģijām, "Pražská šunka" ražošanā tika ieviesta aplacināšana ar sālījumu ar turpmāku ierīvēšanu vai bez tās. Privatizācijas periodā pēc 1989. gada gaļas kombināts Písnicē tika slēgts, bet šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu ražošana turpinājās vairākās citās ražotnēs Čehijas Republikā.

"Pražská šunka" ražošanas pamatā sākotnēji ir izejvielu atlase un sālīšanas metode. Izmantotās izejvielas bija cūkas kājas (šķiņķi) no viegla svara cūkām, un tāpēc pašreizējā receptē noteiktais maksimālais svars ir 10 kg. Vēl viena ražošanas procesa īpatnība, kas tikusi nodota no paaudzes paaudzē, ir tāda, ka cūkas kāja tiek veidota tā sauktajā "Prāgas griezumā". Atzdesētas cūkas kājas tika sālītas, rūpīgi ierīvējot gaļas virsu, jo īpaši ādu, ar sālījuma maisījumu, kurā ietilpst nitrāti un kuram pievienots neredzams cukura. Sālījuma trauka apakšā bija nedaudz sāls, un cūkas kājas tika novietotas ar ādu uz leju. Vārītu un atzdesētu nitrātu sālījumu, kam atkal bija pievienots nedaudz cukura, pārleja šķiņķiem, un tos pēc tam novietoja zem sloga. Šķiņķi vēlāk tika apgriezti uz otru pusi tā, lai to apakšpuse būtu vērsta uz augšu, bet augšpuse – uz leju. Tad šķiņķi atkal tika noslogoti. Pēc sensorās kvalitātes kontroles paveikšanas šķiņķus uz vairākām stundām iemērcā remdenā ūdenī un pēc tam atstāja nožūt. Tam sekoja beidzamais process, proti, gūžas kaula izņemšana, ādas virsas nokasīšana un šķiņķa aptīšana, lai termiskās apstrādes procesā nesabojātu tā formu. Šķiņķi vienmēr tika iekārti karstā kūpinātavā. Kūpināšanā bija divi posmi: vispirms žāvēšana virs atklātas uguns un pēc tam garšas un krāsas piešķiršana ar samitrinātu cietkokšnes zāģskaidu palīdzību. Šķiņķi parasti tika lēnām kūpināti 8–12 stundas. Šķiņķi pēc tam tika plaucēti verdošā ūdenī un novārīti. Pēc tam tie tika atzdesēti, mērcējot aukstā ūdenī.

4.3.2. Šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula

Pirms Otrā pasaules kara parādījās receptes, kas atšķirās no sākotnējās receptes, pēc kuras gatavoja šķiņķi "Pražská šunka" ar kaulu. Sākumā pasterizētu šķiņķi "Pražská šunka" bez kaula gatavoja no cūkas kāju muskuļaudu gaļas. To ražoja *Antonín Chmel* uzņēmumā "U Zvonarĥy" Prāgā un *Josef Beránek* sava uzņēmuma ražotnē "Beránkové podniku". Tehnoloģija, ko izmantoja šāda veida "Pražská šunka" ražošanai, ietvēra svaigu atzdesētu cūkas kāju (šķiņķu) atkaulošanu, apstrādājot to atsevišķas daļas, šķirojot tās pēc krāsas un mehāniski un periodiski mehāniskā ceļā sašķeļot izejvielas, pievienojot nātrija hlorīdu un nepieciešamo nātrija nitrītu un cukura daudzumu, tos visus daļēji izšķīdinot noteiktā daudzumā sālījuma. Tam sekoja pasterizācija un dzesēšana. Pēc Otrā pasaules kara pasterizētu šķiņķi "Pražská šunka" galvenokārt ražoja gaļas nozares ražotnēs Brno, Kosteļecā, Studenā, Vamberkā un Planā pie Lužņicas. 20. gadsimta septiņdesmito gadu beigās šajās ražotnēs pieauga šķiņķa "Pražská šunka" bez kaula ražošana, izmantojot veidnes un tam sekojošu gala produkta iepakojšanu plastmasas konteineros, kas, no vienas puses, novērsa nepieciešamību izmantot skārda kārbas, taču tas jo īpaši nozīmēja, ka pēc pasterizēšanas produktu var kūpināt un tam var pievienot plānu dekoratīvu cūkas taukaudu kārtu vai cūkas taukaudus un ādu. Tādējādi produkts un tā parametri ir ievērojami pietuvināti oriģinālajam šķiņķim "Pražská šunka" ar kaulu. Kopš 1989. gada šķiņķa "Pražská šunka" bez kaula ražošana izplatījās – to ražo arī citās ražotnēs visā Čehijas Republikā.

4.3.3. Konservēts šķiņķis "Pražská šunka"

Konservēts šķiņķis "Pražská šunka" ir vēl viens oriģinālā šķiņķa "Pražská šunka" variants, kas parādījās pēc Otrā pasaules kara beigām. Tas arī tika ražots, izmantojot atlasītas izejvielas no atkaulotām, atzdesētām, svaigām cūkas kājām, pievienojot sālījuma maisījumu, kas satur nitrītu, kā arī cukuru un želatīnu; lai panāktu garāku derīguma termiņu, tas tika sterilizēts olveida formas iepakojumā, kura svars bija 1 mārciņa. Konservētā šķiņķa komerciālā veiksmē tika panākta, pateicoties tam, ka galaproduktā bija liela želejas proporcija. Konservētu šķiņķi "Pražská šunka" ražo kopš 1973. gada – galvenokārt gaļas nozares ražotnēs Kosteļecā, Krahulči un Studenā. Kopš 1989. gada šis šķiņķa variants tiek ražots arī citās ražotnēs visā Čehijas Republikā.