

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/506

z 26. marca 2018,

ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [„Pražská šunka“ (ZTŠ)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 15 ods. 1 a článok 52 ods. 3 písm. b),

keďže:

- (1) V súlade s článkom 50 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v Úradnom vestníku Európskej únie uverejnená žiadosť Českej republiky o zápis názvov „Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prāgai minóségi sonka“ (HU), „Peržut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Pragskinka“ (SV) ako zaručenej tradičnej špeciality (ďalej len „ZTŠ“) ⁽²⁾. Názov „Pražská šunka“ označuje výrobok zahŕňajúci tieto tri varianty: „Pražská šunka na kosti“, „Pražská šunka bez kosti“ a „Pražská šunka – konzerva“.
- (2) Žiadosť o zápis názvu „Pražská šunka“ spolu s jeho inými jazykovými verziami už bola uverejnená v roku 2012 ⁽³⁾. Rakúsko, Taliansko, Nemecko a Slovensko proti nej podali námietku. Česká republika dosiahla dohodu so všetkými stranami, ktoré predložili námietku, s výnimkou Slovenska. Komisia následne znovu uverejnila špecifikáciu výrobku, ktorá bola podstatne zmenená tak, aby sa v nej čiastočne zohľadnili tvrdenia a pripomienky Slovenska.
- (3) Komisii bolo 18. júla 2016 doručené oznámenie o námietke od Slovenska, 16. augusta 2016 od Srbska a 17. augusta 2016 od Rakúska.
- (4) Komisii bola 14. septembra 2016 doručená odôvodnená námietka od Slovenska, 12. októbra 2016 od Srbska a 19. októbra 2016 od Rakúska.
- (5) V konaní o námietke podanej Rakúskom nebolo možné pokračovať. Komisia v súlade s článkom 51 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 overí prípustnosť odôvodnenej námietky, iba ak sa predloží do dvoch mesiacov po podaní príslušného oznámenia o námietke, čo v prípade odôvodnenej námietky predloženej Rakúskom nebolo splnené.
- (6) Po tom, ako boli preskúmané odôvodnené námietky podané Srbskom a Slovenskom a ako sa zistilo, že sú prípustné, Komisia v súlade s článkom 51 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vyzvala Českú republiku a Slovensko listom z 8. novembra 2016 a Českú republiku a Srbsko listom z 2. decembra 2016, aby začali príslušné konzultácie s cieľom dosiahnuť dohodu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 180, 19.5.2016, s. 5.⁽³⁾ Ú. v. EÚ C 283, 19.9.2012, s. 11.

- (7) Česká republika a Srbsko dohodu dosiahli. Obidve krajiny sa dohodli, že názov výrobku by mal byť chránený aj v srbčine, a to v cyrilike aj latinke, t. j. v znení „Praška šunka“/„Прашка шунка“ (RS), a že Srbsku by sa malo poskytnúť prechodné obdobie troch rokov, aby mohlo používať chránený názov v prípade výrobkov, ktoré nezodpovedajú špecifikácii výrobku „Pražská šunka“.
- (8) Komisia sa domnieva, že obsah dohody nie je v rozpore s nariadením (EÚ) č. 1151/2012 ani s právnymi predpismi EÚ. Článok 15 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, podľa ktorého Komisia môže poskytnúť prechodné obdobie v dĺžke tri alebo viac rokov na používanie chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení v rozpore s článkom 13 ods. 1 uvedeného nariadenia, možno analogicky použiť aj na zaručené tradičné špeciality⁽¹⁾. Keďže toto nariadenie sa uplatňuje len na území EÚ, takéto prechodné obdobie sa môže týkať iba výrobkov dovážaných do EÚ zo Srbska, ktoré by sa mohli v EÚ uvádzať na trh pod chráneným názvom, aj keď nezodpovedajú špecifikácii výrobku. Takéto výrobky by však nemali byť uvádzané na trh sprevádzané označením „zaručená tradičná špecialita“, skratkou „ZTŠ“ ani príslušným symbolom Únie. Po pridaní srbského znenia medzi registrované označenia by sa pre informáciu malo uverejniť konsolidované znenie špecifikácie výrobku.
- (9) Medzi Českou republikou a Slovenskom sa naopak v stanovenej lehote k dohode nedospelo. Preto by o zápise mala rozhodnúť Komisia a zohľadniť pri tom výsledky týchto príslušných konzultácií v súlade s postupom uvedeným v článku 52 ods. 3 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (10) Hlavné tvrdenia Slovenskej republiky, ako sa uvádza v odôvodnenej námietke a v konzultáciách vedených s Českou republikou, možno zhrnúť takto.
- (11) Ako prvý dôvod na podanie námietky Slovensko tvrdí, že zápis názvu do registra by bol v rozpore s podmienkami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Slovensko tvrdí, že spôsob výroby uvedený v špecifikácii údeniny „Pražská šunka bez kostí“ nie je „tradičný“, lebo sa uplatňuje až od roku 1993 (po tom, ako sa Československo rozdelilo na Českú republiku a Slovensko) a ešte neuplynulo 30 rokov. Pred rokom 1993 sa „Pražská šunka“ vyrábala podľa Československej štátnej normy (ČSN), kde sa stanovovali spoločné pravidlá výroby, dodávania, balenia, dopravy, skladovania a testovania mäsových výrobkov platné v Československu, ktoré sa uplatňovali na celom území Československa a nepovoľovali výrobný postup uvedený v špecifikácii výrobku „Pražská šunka bez kostí“ ZTŠ. V článku 18 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa stanovuje, že aby názov mohol byť zapísaný do registra ako ZTŠ, postup výroby musí zodpovedať tradičnému postupu alebo sa musia použiť suroviny alebo zložky, ktoré sa používajú tradične. V súlade s vymedzením uvedeným v článku 3 ods. 3 uvedeného nariadenia „tradičný“ zodpovedá preukázateľnému používaniu počas obdobia najmenej 30 rokov. So zreteľom na vyššie uvedené informácie nemôže metóda výroby údeniny „Pražská šunka bez kostí“ ZTŠ zodpovedať tradičnému postupu podľa článku 18 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (12) Slovensko tiež tvrdí, že nebola dodržaná požiadavka „špecifického charakteru“, ako je vymedzená v článku 3 ods. 5 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (13) Ako druhý dôvod na podanie námietky Slovensko tvrdí, že názov výrobku „Pražská šunka“ sa musí považovať za druhový výraz, t. j. že sa stal bežným názvom výrobku v EÚ. Dôkazom je počet námietok proti zápisu názvu: to, že rovnaký názov sa používa na predaj rovnakého alebo podobného výrobku v mnohých krajinách, svedčí o tom, že ide o druhový názov.
- (14) Tretím dôvodom námietky predloženej Slovenskom je, že názov navrhnutý na zápis do registra je právoplatný, známy a hospodársky významný aj v prípade podobných poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín na Slovensku. Slovenský spotrebiteľ pozná a nakupuje Pražskú šunku ako tepelne upravený výrobok polyamidovým obale. Variant „Pražská šunka bez kostí“ opísaný v návrhu slovenskí spotrebiteľia nepoznajú. Podľa informácií, ktoré poskytli jednotliví výrobcovia v Slovenskej republike, sa v súčasnosti ročne vyrába najmenej 1 208 ton Pražskej šunky. Pre slovenských výrobcov by prispôbenie alebo zmena názvu výrobku viedli k značným stratám príjmov, predovšetkým preto, lebo by to viedlo k prudkému nárastu ceny, a to od 45 % do 92 % v závislosti od druhu a akostnej triedy. V špecifikácii výrobku „Pražská šunka“ ZTŠ sa totiž v prípade všetkých troch variantov stanovuje, že mäso musí mať minimálny obsah čistých svalových bielkovín min. 16 hmotnostných percent, zatiaľ

⁽¹⁾ Vykonávanie nariadenie Komisie (EÚ) 2016/304 z 2. marca 2016, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisujú názvy [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 58, 4.3.2016, s. 28).

čo na Slovensku môže byť uvedené percento nižšie. Podľa slovenských právnych predpisov sa „Pražská šunka“ môže uvádzať na trh v troch rôznych akostných triedach šunky v závislosti od jednotlivých percentuálnych podielov minimálneho obsahu čistých svalových bielkovín: šunka špeciál (16 %), šunka výberová (13 %) a šunka štandard (10 %). Šunku výberovú a šunku štandard by teda už na Slovensku nebolo možné uvádzať na trh pod názvom zapísaným do registra. Okrem uvedeného zvýšenia cien by sa do straty príjmov mali započítať aj náklady na zakúpenie foriem na výrobu Pražskej šunky bez kosti, keďže Slovensku sa táto technológia na výrobu Pražskej šunky nepoužíva (používajú sa polyamidové obaly). Súvisiace náklady by dosahovali 70 EUR na jednotku šunky s hmotnosťou približne 5 kg, čo predstavuje 14 000 EUR na výrobu jednej tony hotového výrobku. Podobne by aj formovanie Pražskej šunky pomocou fólie oproti výrobe v polyamidových obaloch spôsobilo zvýšenie nákladov na nákup fólie a manuálnu prácu v celkovej výške najmenej 50 EUR na tonu hotového výrobku.

- (15) Traja slovenskí výrobcovia sú navyše držiteľmi ochrannej známky „Pražská šunka“, ktorej používanie by bolo ohrozené.
- (16) Slovensko okrem uvedeného odôvodnenia navrhlo, že ak sa Komisia bez ohľadu na tieto tvrdenia rozhodne vyhovieť žiadosti o registráciu názvu, mohol by sa zohľadniť článok 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 stanovením, že názov „Pražská šunka“ musí byť doplnený slovami „vyrobená v súlade s tradíciami Českej republiky“. Alternatívne by sa daný názov mohol upraviť na „Tradičná Pražská šunka“.
- (17) Komisia posúdila tvrdenia uvedené v odôvodnenej námietke Slovenska s ohľadom na ustanovenia nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a výsledky príslušných konzultácií medzi navrhovateľom a odporcami a dospela k záveru, že názov „Pražská šunka“ by sa mal zapísať do registra.
- (18) Pokiaľ ide o prvý dôvod na podanie námietky, Česká republika vysvetlila, že Československá štátna norma (ČSN) sa na Pražskú šunku nevzťahovala ani pred rokom 1993. V danej časti Československa, ktorá zodpovedá dnešnej Českej republike, sa „Pražská šunka“ vyrábala v súlade s technicko-hospodárskymi normami, ktoré vydával český úsek mäsového priemyslu. Koncom 70. rokov 20. storočia sa v niekoľkých závodoch Československa na území dnešnej Českej republiky vyrábala polokonzervovaná (pasterizovaná) Pražská šunka bez kosti, ktorej postup výroby v podstate zahŕňal prvky, ktoré možno nájsť v špecifikácii výrobku „Pražská šunka bez kosti“ ZTŠ: pasterizácia, používanie foriem oválneho tvaru, údenie a ozdobné obalovanie výrobku tenkou vrstvou sadla alebo sadla s kožou.
- (19) Okrem toho sa ten istý výrobok – polokonzervovaná „Pražská šunka bez kosti“ už niekoľko desaťročí vyrába aj v iných krajinách, ako napríklad v Rakúsku či v Nemecku. Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa mal vyvodiť záver, že „Pražská šunka bez kosti“ a jej postup výroby zodpovedajú tradičnému postupu, ktorý existuje už viac ako 30 rokov.
- (20) Neexistuje požiadavka, že výrobok musí mať špecifický charakter, aby mohol byť zapísaný do registra ako ZTŠ. Podľa článku 19 ods. 1 písm. b) je „špecifický charakter“ súčasťou opisu výrobku a ten je v prípade všetkých troch variantov uvedených v špecifikácii výrobku opísaný dostatočne.
- (21) Pokiaľ ide o druhý dôvod námietky, nie je žiaden dôvod usudzovať, že výraz sa stal druhovým. K takémuto záveru Slovensko neposkytlo žiadne odôvodnenie. To, že takýto výrobok sa vyrába v niekoľkých krajinách Európy, nemôže byť sama osebe považovaná za dôvod na vyvodenie záveru o druhovom postavení tohto názvu. V každom prípade druhové postavenie ako také nepredstavuje dôvod na námietku v súvislosti so ZTŠ. ZTŠ sa môže zákonne vyrábať kdekoľvek, ak spĺňa špecifikáciu výrobku.
- (22) Tretím dôvodom námietky predloženej Slovenskom je, že používanie názvu je právoplatné, známe a hospodársky významné v prípade podobných poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín na Slovensku. Komisia tieto okolnosti uznáva. Po prvé sa však domnieva, že ak výrobok vyrábaný na Slovensku nezodpovedá špecifikácii výrobku „Pražská šunka“ ZTŠ, vysvetliť si to možno tak, že Slovensko po rozdelení Českej a Slovenskej republiky, t. j. po 1. januári 1993, zmenilo recept a prezentáciu výrobku. Slovenské orgány uviedli, že výnos, na základe ktorého vznikli tri akostné triedy šunky (1. šunka špeciál; 2. šunka výberová a 3. šunka štandard v závislosti od minimálneho obsahu čistých svalových bielkovín v objeme 16 %, 13 %, resp. 10 %), prijali slovenské ministerstvo pôdohospodárstva a ministerstvo zdravotníctva 18. augusta 2005. Pred týmto dátumom bol minimálny obsah čistých svalových bielkovín 18 % hmotnosti. Všetka „Pražská šunka“ vyrobená na Slovensku s minimálnym obsahom čistých svalových bielkovín 18 hmotnostných percent by bola mohla používať označenie „Pražská

šunka ZTŠ“. Slovenské orgány takisto uviedli, že v rovnakom období bola zmenená aj prezentácia výrobku, t. j. upustilo sa od formovania a tepelného spracovania, ktoré boli úplne nahradené plnením výrobku do polyamidových obalov. Hoci Slovensko tvrdí, že k zmenám vo výrobe Pražskej šunky po vzniku samostatného štátu došlo aj v Českej republike, je celkom zrejmé, že k zásadným a podstatným zmenám vo výrobnom procese došlo práve na Slovensku. Po druhé, Česká republika v porovnaní s pôvodnou špecifikáciou výrobku uverejnenou v roku 2010 výrazne zmiernila požiadavky špecifikácie výrobku s cieľom zahrnúť čo najväčší počet výrobných metód a zapísať všeobecne rozšírenú a jednotnú ZTŠ. Všetkým navrhovateľom v oboch námietkových konaniach sa tak – s výnimkou Slovenska – podarilo dosiahnuť dohodu. Po tretie, výpočet nákladov na prispôsobenie výroby špecifikácii Pražskej šunky ZTŠ zjavne nezohľadňuje skutočnosť, že kovové formy možno opätovne používať počas dlhého obdobia. Po štvrté, konkrétne používanie foriem nie je povinné, pretože sú k dispozícii aj iné možnosti. Možno použiť plastové fólie. Okrem toho by suma 50 EUR na tonu hotového výrobku vynaložená na nákup fólie a manuálnu prácu nemala predstavovať neprimerané zaťaženie.

- (23) Navyše treba dodať, že v súlade s článkom 43 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a analogicky s ustanoveniami platnými pre chránené označenia pôvodu a chránené zemepisné označenia by sa ochranné známky, ktoré boli predmetom žiadosti, zapísané alebo zavedené na základe používania v dobrej viere na území Únie pred dátumom predloženia žiadosti o ochranu Komisii (ak to umožňujú príslušné právne predpisy), mali môcť naďalej používať a mali by sa môcť predmetnému výrobku obnoviť bez ohľadu na registráciu názvu. Ochranné známky, ktoré boli predmetom žiadosti, zapísané alebo zavedené na základe používania v dobrej viere pred dátumom predloženia žiadosti o zápis ako „Pražská šunka“ ZTŠ Komisii (ak to umožňujú právne predpisy Únie alebo Slovenskej republiky), registráciou nie sú dotknuté.
- (24) Vzhľadom na uvedené skutočnosti možno konštatovať, že námietka Slovenska, podľa ktorej je používanie názvu na území Slovenska právoplatné, známe a hospodársky významné, a to aj v prípade ochranných známok, nie je dostatočná na to, aby odôvodnila zamietnutie českej žiadosti o zápis. Pokiaľ ide o zostávajúce návrhy, ktoré Slovensko predložilo, podľa názoru Komisie s ohľadom na vyššie uvedené dôvody nie je vhodné stanoviť povinnosť registrovať názov výrobku „Pražská šunka“ ZTŠ doplniť tvrdením „vyrobené v súlade s tradíciami Českej republiky“ na ten účel, aby sa mohla na trh uvádzať slovenská „Pražská šunka“ vyrábaná v súlade so slovenskými tradíciami bez toho, aby spĺňala špecifikácie výrobku „Pražská šunka“ ako ZTŠ. Slovensko nepreukázalo, že na výrobu výrobku s názvom „Pražská šunka“ existuje alternatívna „slovenská tradícia“. V nadväznosti na dve ukončené námietkové konania navyše špecifikácia výrobku, na ktorú bude odkazovať registrovaný názov, sa už nebude odvolávať na konkrétnu „českú tradíciu“, ale predovšetkým na tradíciu zaužívanú v niekoľkých členských štátoch EÚ a tretích krajinách.
- (25) Návrh, aby sa názov zmenil na znenie „Tradičná Pražská šunka“, by viedol k tomu, že celý proces by sa musel od začiatku zopakovať, čo je neprimerané vzhľadom na zásadu oprávneného očakávania.
- (26) V každom prípade by sa ochrana zaručených tradičných špecialít mala prispôbovať záujmom výrobcov a hospodárskych subjektov, ktorí doteraz tieto názvy zákonne používali. Na základe článku 5 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 analogicky uplatniteľného aj na zaručené tradičné špeciality by sa malo stanoviť prechodné obdobie v trvaní piatich rokov s cieľom umožniť používať názov „Pražská šunka“ bez dodržania špecifikácie výrobku spolu s povolením pokračovať v predaji výrobkov, ktoré nespĺňajú špecifikáciu výrobku, aj po uplynutí tohto päťročného obdobia až do vyčerpania zásob, aby sa mohli postupne prispôsobiť špecifikácii výrobku. Takéto výrobky by však nemali byť uvádzané na trh sprevádzané označením „zaručená tradičná špecialita“, skratkou „ZTŠ“ ani symbolom EÚ.
- (27) Na základe uvedeného by sa názvy „Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS/SK), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha šink“ (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), „Празка шунка“ (RS) mali zapísať do Registra zaručených tradičných špecialít.
- (28) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názvy „Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS/SK), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „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) sa zapisujú do registra ako ZTS.

Názvy uvedené v prvom odseku sa vzťahujú na výrobok triedy 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.) uvedenej v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽¹⁾.

Článok 2

Konsolidovaná špecifikácia výrobku sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Názvy zapísané v registri sa môžu použiť na označenie výrobkov uvádzaných na trh na území EÚ, ktoré nezodpovedajú špecifikácii výrobku „Pražská šunka“ ako ZTS, počas piatich rokov odo dňa nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia. Ak sa používajú s odkazom na výrobky, ktoré nespĺňajú špecifikáciu výrobku, tieto názvy nesmú byť sprevádzané označením „zaručená tradičná špecialita“, skratkou „ZTS“ ani symbolom EÚ.

Po uplynutí obdobia piatich rokov výrobky nesúce názov zapísaný do registra vyrobené pred koncom tohto obdobia, ktoré nespĺňajú špecifikáciu výrobku uvedenú v článku 2, možno uvádzať na trh do vyčerpania zásob, ktoré existujú na území EÚ v deň, keď uplynula lehota piatich rokov.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. marca 2018

Za Komisiu

predseda

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

PRÍLOHA

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EÚ č.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ČESKÁ REPUBLIKA

1. NÁZOV NA ZÁPIS DO REGISTRA

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

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3. DÔVODY ZÁPISU DO REGISTRA

3.1. Ide o výrobok, ktorý

☒ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny;

☐ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

Tradičný mäsový výrobok Pražská šunka je určený na priamu konzumáciu a dlhodobo sa vyrába v týchto variantoch:

- Pražská šunka na kosti,
- Pražská šunka bez kosti,
- Pražská šunka – konzerva.

3.2. Ide o názov, ktorý

☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

☐ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

Tradičný názov „Pražská šunka“ nevyjadruje špecifický charakter tohto výrobku ani sa tento špecifický charakter neviaže na jeho provenienciu či zemepisný pôvod. Je však špecifický sám osebe, pretože sa v medzinárodnom meradle spája so známym mäsovým výrobkom charakteristického tvaru a chuti.

4. OPIS

4.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

4.1.1. Pražská šunka na kosti

„Pražská šunka na kosti“ sa od ostatných šuniek s kosťou odlišuje najmä spôsobom výberu a spracovania základnej suroviny. Ďalším charakteristickým znakom údeniny „Pražská šunka na kosti“ je aj pomer bravčových stehien a solného roztoku použitý pri výrobe, ktorý umožňuje dosiahnuť obsah čistých svalových bielkovín v hotovom výrobku na úrovni, ktorá zodpovedá kategórii šuniek najvyššej akosti. Výrobný postup navyše zahŕňa tepelné spracovanie a zaúdenie, čím sa „Pražská šunka na kosti“ takisto odlišuje od celého radu tradičných sušených šuniek s kosťou.

Fyzikálne vlastnosti:

- výrobok s maximálnou celkovou hmotnosťou do 10 kg,
- zachováva sa pôvodný tvar bravčového stehna upraveného pražským rezom (od celého stehna s kosťou, s kolenom a bez nožičky sa oddelí šunkový výrez, križová kosť vrátane chvostíka, ako aj panvová kosť; tučná časť v smere od chrbta sa zakrojí do oblúka).

Chemické vlastnosti (parametre sa stanovujú z analyzovaných vzoriek po odstránení kostí z výrobku):

- obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové krytie výrobku tvorené sadlom a kožou,
- obsah soli max. 3 hmotnostné %,
- obsah soli max. 15 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové krytie výrobku.

Organoleptické vlastnosti:

- Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá kožou je zlatohnedej farby. Ostatné časti povrchu nie sú pokryté kožou, tukové krytie je tu v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu a svalovina bravčového stehna je na povrchu zlatohnedá až tmavohnedá.
- Vzhľad a farba na reze: Svalovina v plátkoch šunky je mäsovoružovej farby.
- Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej a údennej šunky, chuť primerane slaná.
- Konzistencia: Pevná, súdržná. Na skuse v tenkých plátkoch je výrobok krehký.

4.1.2. Pražská šunka bez kosti

„Pražská šunka bez kosti“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä spôsobom výroby, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z vykostených bravčových stehien alebo zo šálov bravčového stehna, ktorá sa po tepelnom spracovaní zaúdi. Významným charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť dekoratívneho povrchového krytia, ktoré pozostáva z tenkej vrstvy sadla, resp. sadla s kožou. Odlišujúcim prvkom výrobku je aj typický vajcovitý, prípadne oválny tvar hotového výrobku.

Fyzikálne vlastnosti:

- Výrobok má charakteristicky vajcovitý alebo oválny tvar.
- Ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z celých vykostených bravčových stehien s tukovým krytím s kožou alebo bez kože; alebo z očistených šálov bravčového stehna a nasolených plátkov bravčového sadla s kožou alebo bez kože; alebo zo šálov bravčového stehna s tukovým krytím s kožou alebo bez kože.

Chemické vlastnosti:

- Obsah ČSB, soli a tuku: pozri chemické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

Organoleptické vlastnosti:

- Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá sadlom s kožou je zlatohnedej farby. V prípade povrchového krytia iba sadlom bez kože je povrch v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu.
- Vzhľad a farba na reze, chuť a vôňa, konzistencia: pozri organoleptické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

4.1.3. Pražská šunka – konzerva

„Pražská šunka – konzerva“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä použitými surovinami, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z očistených šálov bravčového stehna, ktoré sú vcelku, alebo nahrubo pomleté. Dalším charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť aspiku v tenkej vrstve medzi šunkou a obalom. Rozlišovacím znakom výrobku „Pražská šunka – konzerva“, vďaka ktorému je rozpoznateľný od ostatných mäsových konzerv, je typický vajcovitý tvar plochého obalu.

Fyzikálne vlastnosti:

- Výrobok má charakteristicky plochý a vajcovitý tvar s rozmermi obalového materiálu, ktoré zaistia hmotnosť obsahu hotového výrobku cca 0,454 kg.
- Vo chvíli plnenia dosahuje vstupná hmotnosť surovín minimálne 87 % podielu mäsa.

Chemické vlastnosti:

- obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,
- obsah soli max. 3 hmotnostné %,
- obsah soli max. 4 hmotnostné %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,
- obsah aspiku: max. 36 hmotnostných %.

Organoleptické vlastnosti:

- Výrobok je uzavretý v nepriedušnom obale a má zachovanú obchodnú sterilitu. Medzi obalovým materiálom a výrobkom je hladká vrstva aspiku žltohnedej farby.
- Vzhľad a farba na reze: Šunka je mäsovo ružovej farby. Drobné a ojedinelé dutinky vyplnené aspikom sú prípustné.
- Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej šunky, chuť primerane slaná.
- Konzistencia: Pevná, súdržná.

4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

4.2.1. Pražská šunka na kosti

Na výrobu údeniny „Pražská šunka na kosti“ sa používajú celé bravčové stehná upravené pražským rezom (od celého stehna s kosťou, s kolenom a bez nožičky sa oddelí šunkový výrez, krížová kosť vrátane chvostíka, ako aj panvová kosť; tučná časť v smere od chrbta sa zakrojí do oblúka) a solný roztok, ktorá sa pripravuje z ďalej uvedených zložiek.

Bravčové stehná 100,0 kg

Solný roztok (max. 20,0 kg):

- Voda max. 17,0 kg
- Dusitanová alebo dusičnanová soliacia zmes max. 2,6 kg
- Cukry 0 až 1,2 kg
- Stabilizátory 0 až 0,5 kg
- Koreninový extrakt alebo olej 0 až 0,3 kg
- Antioxidanty 0 až 0,1 kg

Bravčové stehná sa nastrekujú solným roztokom s predpísaným zložením. Potom sa nechajú odležať v solnom roztoku alebo sa môžu solným roztokom masírovať. Nasleduje tepelné spracovanie, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia. Po tepelnom spracovaní sa výrobky v udiarni osušia a povrchovo zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu, následne sa ochladia a skladujú.

Pokiaľ sa stehná nenasolia vstreknutím solného roztoku s následným odležaním alebo masírovaním, alternatívne možno vychladnuté stehná soliť a spracovať tak, že sa ich povrch dôkladne potrie dusičnanovou soliacou zmesou s malým množstvom cukru. Potom sa nakladajú do ľahko zasolenej nakladacej nádoby kožou dole. Následne sa zalievajú prevareným a vychladeným dusičnanovým solným roztokom, opäť s malým množstvom cukru. Takto naložené stehná sa zaťažia, aby boli v solnom roztoku úplne ponorené a po primeranom čase podľa výsledkov priebežnej senzorickej kontroly akosti sa prekladajú, aby sa spodné vrstvy v nakladacej nádobe dostali hore a vrchné dole. Po dosiahnutí dôkladného presolenia sa šunky na niekoľko hodín namočia do vlažnej vody a nechajú sa odkvapkať. Šunky sa najprv v udiarni osušia a potom sa povrchovo zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu. Nasleduje tepelné spracovanie, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia, potom ochladenie a skladovanie.

Pri oboch alternatívnych postupoch sa pripúšťa aj možnosť finálnej úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kože rôznymi dekoratívnymi technikami.

4.2.2. *Pražská šunka bez kosti*

Na výrobu údeniny „Pražská šunka bez kosti“ sa používajú buď celé vykostené bravčové stehná, alebo samostatné šály bravčového stehna upravené podľa bodu 4.1.2 a solný roztok, ktorý je zložením aj najviac prípustným množstvom vo vzťahu k mäsovej surovine zhodný so solným roztokom používaným na výrobu údeniny „Pražská šunka na kosti“ (pri solení dusitanovou soliacou zmesou).

Vykostené bravčové stehná vcelku alebo šály bravčového stehna sa nastrekujú solným roztokom s predpísaným zložením a/alebo sa môžu solným roztokom masírovať. Ak sa na účely tvorby povrchového dekoratívneho krytia výrobku použijú nasolené plátky bravčového sadla s kožou alebo bez kože, masírujú sa samostatne. Po nasolení a masírovaní suroviny nasleduje plnenie do foriem vajcovitého alebo oválneho tvaru tak, aby sadlo s kožou alebo bez kože na povrchu suroviny vždy zabezpečovalo povrchové dekoratívne krytie výrobku. Ak sa na účely tvorby povrchového dekoratívneho krytia výrobku použijú plátky bravčového sadla s kožou alebo bez kože, formy sa vyložia týmito masírovanými plátkami a až potom sa do nich plnia očistené šály bravčového stehna. Nasleduje tepelné spracovanie výrobku vo formách, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia. Po tepelnom spracovaní sa výrobky vyberú z foriem, zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu; následne sa ochladia a skladujú.

Pripúšťa sa aj možnosť finálnej úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kože rôznymi dekoratívnymi technikami.

Výrobky, na ktorých výrobu sa používajú celé vykostené bravčové stehná s tukovým krytím s kožou alebo bez kože, prípadne tiež šály bravčového stehna s tukovým krytím s kožou alebo bez kože, môžu byť do predpísaného tvaru pred tepelným spracovaním vyformované pomocou fólie, ktorá sa z výrobku po tepelnom spracovaní odstráni. V takom prípade nie je na tento účel nutné používať formy.

4.2.3. *Pražská šunka – konzerva*

Na výrobu výrobku „Pražská šunka – konzerva“ sa používajú očistené šály bravčového stehna (vcelku alebo nahrubo pomleté), želatína (prášková) a solný roztok, ktorý sa pripravuje z ďalej uvedených zložiek.

Očistené šály bravčového stehna 100,0 kg

Želatína v prášku 4,0 kg

Solný roztok (max. 14,3 kg):

— Voda max. 11,0 kg

— Dusitanová soliaca zmes max. 2,8 kg

— Cukry 0 až 0,5 kg

Používajú sa obaly plochého a vajcovitého tvaru vyrobené z materiálov vhodných na sterilizáciu, ktoré zabezpečujú hmotnosť obsahu hotového výrobku približne 0,454 kg.

Šály bravčového stehna vcelku alebo nahrubo pomleté sa masírujú solným roztokom. Po takomto vmasírovaní sa svalovina vákuovo plní do obalov, na dne ktorých sa nachádza príslušné množstvo práškovej želatíny. Po vákuovom uzavretí obalov sa výrobky nechajú odležať pri teplote 5 °C počas 12 hodín. Nasleduje sterilizácia, pri ktorej sa vo všetkých častiach výrobku musí dosiahnuť min. tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty 121 °C počas 10 minút. Po tepelnom spracovaní sa výrobky ochladia a v suchom stave sa skladujú pri teplote 0 °C – 25 °C pri relatívnej vlhkosti do 85 %. Trvanlivosť výrobku je minimálne 3 roky.

4.3. **Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)**

4.3.1. *Pražská šunka na kosti*

Označením „Pražská šunka“ sa už od 60. rokov 19. storočia označuje jeden z najznámejších potravinárskych výrobkov, ktorý má pôvod v Českej republike a najmä v Prahe. Z historických prameňov možno odvodiť, že výrobok označený ako „Pražská šunka“ sa spája najmä s menom pána Františka Zvěřinu, ktorý s jej výrobou začal. Po majstrovi Zvěřinovi prevzal výrobu Pražskej šunky v jeho dielni významný pražský údenár Josef Jeřábek. K ďalším výrobcam tohto výrobku patrili pražskí údenári Dlouhý, Malý, Cibulka a iní. Aj v ostatných veľkých mestách sa podľa vzoru Prahy začalo s výrobou Pražskej šunky. V Brne sa tomuto výrobku venoval údenár Jebavý, v Hradci Králové údenár Hutla, v Pardubiciach údenár Sochor a do konca 19. storočia aj mnoho ďalších

údenárov. V prenesenom zmysle možno povedať, že Pražská šunka majstra Zvěřinu je pramatkou všetkých údenín „Pražská šunka“. S priemyselnou výrobou údeniny „Pražská šunka“ začal pán Antonín Chmel, ktorý založil svoju firmu v Prahe „U Zvonařky“ v roku 1879. Okrem tohto kmeňového výrobku produkoval široký sortiment údenárskych výrobkov, ktoré čoskoro získali dobrú povesť v Prahe i v ďalších, najmä kúpeľných mestách, a napokon aj v mnohých európskych štátoch. Komerčne najúspešnejšia však bola „Pražská šunka“, ktorá si rýchlo našla cestu i do zámoria. Po druhej svetovej vojne došlo k znárodneniu závodu a postupne sa doň začlenilo viacero ďalších pražských prevádzok. V tomto období vznikli aj ďalšie výrobné varianty údeniny „Pražská šunka“ vyrábané ako polokonzervovaná alebo konzervovaná šunka zo svaloviny bravčového stehna. V roku 1977 prevzal „Zvonařku“ novovybudovaný Masokombinát Praha jih – Písnice vrátane všetkých zamestnancov a zásobovacích oblastí. S nástupom nových soliacich technológií sa tu do praxe pri výrobe údeniny „Pražská šunka“ zaviedlo nastrekovanie soľným roztokom, prípadne aj následné masírovanie soľného roztoku do povrchu výrobku. V období privatizácie po roku 1989 masokombinát v Písnici zanikol, no výroba údeniny „Pražská šunka na kosti“ sa udržala v niekoľkých iných výrobných kapacitách na území celej Českej republiky.

Základom výroby údeniny „Pražská šunka“ bol od prvopočiatku výber suroviny a spôsob solenia. Išlo o bravčové stehná pochádzajúce z prasiat s nízkou hmotnosťou, čo je dôvodom, prečo aj dnešná receptúra obsahuje obmedzenie maximálnej hmotnosti na 10 kg. Ďalším charakteristickým prvkom, ktorý sa pri výrobe tohto výrobku odovzdáva z generácie na generáciu, je úprava stehna tzv. pražským rezom. Pri solení vychladeného stehna sa povrch mäsa a obzvlášť kože dôkladne potieral dusičnanovou soliacou zmesou s malým množstvom cukru. Dno nakladacej nádoby sa zľahka zasolilo a stehná sa nakladali kožou nadol. Šunky sa zalievali prevareným a vychladeným soľným dusičnanovým roztokom (opäť s obsahom malého množstva cukru) a potom sa zafažili. Následne sa šunky obracali tak, aby sa spodné vrstvy dostali nahor a vrchné nadol. Potom sa opäť zafažili. Po senzorickej kontrole akosti sa šunky na niekoľko hodín namáčali do vlažnej vody a nechali odkvapkať. Potom sa vykonala posledná úprava, a to odstránenie panvovej kosti, oškrabanie povrchu kože a obviazanie kolena, aby sa varom nepoškodil jeho tvar. Šunky sa vešali zásadne do vyhriatej udiarne. Údenie sa vykonávalo v dvoch fázach – najprv osušenie na jasnom ohni a potom aromatizácia a zafarbenie pomocou zvlhčených pilín z tvrdého dreva. Údilo sa spravidla zvolňa 8 až 12 hodín. Ďalej sa vykonávalo sparenie vo vriacej vode a obvarenie šuniek. Chladenie sa vykonávalo namočením do studenej vody.

4.3.2. *Pražská šunka bez kosti*

V období pred druhou svetovou vojnou vznikli výrobné alternatívy k pôvodnému výrobku „Pražská šunka na kosti“. Išlo o pasterizovaný výrobok „Pražská šunka bez kosti“ vyrobený zo svaloviny bravčového stehna. Jej výrobe sa venoval pán Antonín Chmel v Prahe „U Zvonařky“ alebo pán Josef Beránek v „Beránkových podnicích“. Technológia výroby tohto typu výrobku „Pražská šunka“ pozostávala z vykostenia čerstvých vychladených bravčových stehien, úpravy jednotlivých častí stehien, ich vytriedenia podľa stupňa zafarbenia, ďalej z mechanického, prerušovaného namáhania suroviny za prídania chloridu sodného a technologicky nevyhnutného množstva dusitanu sodného a cukru, všetko čiastočne rozpustené v určitom množstve roztoku. Následne sa vykonala pasterizácia a chladenie. V období po druhej svetovej vojne sa výrobe pasterizovanej údeniny „Pražská šunka“ venovali prevažne závody mäsového priemyslu v týchto mestách: Brno, Kostelec, Studená, Vamberk a Planá nad Lužnicí. Na konci 70. rokov 20. storočia došlo v týchto závodoch k rozvoju výroby údeniny „Pražská šunka bez kosti“ pomocou foriem s následným zabalením hotového výrobku do plastových obalov, čím sa jednak eliminovalo používanie plechoviek, ale predovšetkým sa tým umožnilo výrobok po pasterizácii zaúdiť a použiť dekoratívne obaľovanie výrobku tenkou vrstvou sadla alebo sadla s kožou. Výrobok sa tak svojimi parametrami významne priblížil pôvodnej údenine „Pražská šunka na kosti“. V období po roku 1989 sa výroba údeniny „Pražská šunka bez kosti“ rozšírila aj do ďalších výrobných prevádzok na území celej Českej republiky.

4.3.3. *Pražská šunka – konzerva*

Ďalším variantom k pôvodnému výrobku „Pražská šunka“, ktorá vznikla v období po druhej svetovej vojne, bola „Pražská šunka – konzerva“. Takisto sa vyrábala z vytriedenej suroviny vzniknutej vykostením čerstvých vychladených bravčových stehien, s prídavkom dusitanovej soli, cukru a želatíny, a len s cieľom dosiahnuť vyššiu trvanlivosť bola sterilizovaná vo vajcovitých plochých obaloch s hmotnosťou 1 lb. Na dosiahnutie komerčnej úspešnosti konzervovanej šunky bol veľmi dôležitý podiel aspiku v hotovom výrobku. Výrobe výrobku „Pražská šunka – konzerva“ sa od roku 1973 venovali najmä závody mäsového priemyslu v Kostelci, Krahulčí a v Studenej. V období po roku 1989 sa výroba týchto variantov výrobku „Pražská šunka“ rozšírila aj do ďalších výrobných prevádzok na území celej Českej republiky.