

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2018/506

z dnia 26 marca 2018 r.

rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [„Pražská šunka” (GTS)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 15 ust. 1 i art. 52 ust. 3 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Republiki Czeskiej o rejestrację nazw „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 šķīņķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minőségi sonka” (HU), „Peržut ta’ Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Pražská šunka” (SK), „Praška šunka” (SL), „Prahalaäinen kinkku” (FI), „Pragskinka” (SV) opublikowano w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ⁽²⁾. Nazwa „Pražská šunka” oznacza produkt szynkopodobny obejmujący następujące trzy warianty: „Pražská šunka” z kością, „Pražská šunka” bez kości i „Pražská šunka” w puszcze.
- (2) Wniosek o rejestrację nazwy „Pražská šunka” wraz z innymi wariantami językowymi opublikowano już w 2012 r. ⁽³⁾. Sprzeciw zgłosiły Austria, Włochy, Niemcy i Słowacja. Republika Czeska osiągnęła porozumienie ze wszystkimi sprzeciwiającymi się stronami z wyjątkiem Słowacji. Następnie Komisja ponownie opublikowała specyfikację produktu, w której wprowadzono znaczące zmiany, aby częściowo uwzględnić argumenty i uwagi przedstawione przez Słowację.
- (3) W dniu 18 lipca 2016 r. Komisja otrzymała zawiadomienie o sprzeciwie od Słowacji, w dniu 16 sierpnia 2016 r. – od Serbii, a w dniu 17 sierpnia 2016 r. – od Austrii.
- (4) W dniu 14 września 2016 r. Komisja otrzymała uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie od Słowacji, w dniu 12 października 2016 r. od Serbii, a w dniu 19 października 2016 r. – od Austrii.
- (5) Rozpatrywanie sprzeciwu Austrii nie mogło być kontynuowane. Zgodnie z art. 51 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja sprawdza dopuszczalność uzasadnionego oświadczenia o sprzeciwie w terminie dwóch miesięcy od otrzymania powiązanego zawiadomienia o sprzeciwie, co nie miało miejsca w przypadku uzasadnionego oświadczenia Austrii.
- (6) Po zbadaniu uzasadnionych oświadczeń o sprzeciwie nadesłanych przez Serbię i Słowację i uznaniu je za dopuszczalne zgodnie z art. 51 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja zwróciła się do Republiki Czeskiej i Słowacji pismem z dnia 8 listopada 2016 r., a do Republiki Czeskiej i Serbii pismem z dnia 2 grudnia 2016 r., o przeprowadzenie odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 180 z 19.5.2016, s. 5.

⁽³⁾ Dz.U. C 283 z 19.9.2012, s. 11.

- (7) Republika Czeska i Serbia osiągnęły porozumienie. Państwa te zgodziły się, że nazwa powinna być chroniona również w języku serbskim, zarówno w zapisie cyrylicą, jak i alfabetem łacińskim, tj. „Praška šunka”/„Прашка шунка” (RS), oraz że Serbii należy przyznać okres przejściowy wynoszący trzy lata na stosowanie chronionej nazwy w odniesieniu do produktów niezgodnych ze specyfikacją produktu „Pražská Šunka”.
- (8) Komisja uważa, że treść tej ugody nie jest sprzeczna z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 ani z prawodawstwem UE. Art. 15 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, umożliwiający Komisji przyznanie trzyletniego lub dłuższego okresu przejściowego na stosowanie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych będących w sprzeczności z art. 13 ust. 1 tego rozporządzenia, można przez analogię stosować także do gwarantowanych tradycyjnych specjalności⁽¹⁾. Rozporządzenie to ma jednak zastosowanie jedynie na terytorium UE, a zatem taki okres przejściowy może dotyczyć tylko produktów przywożonych do UE z Serbii i wprowadzanych do obrotu w UE pod chronioną nazwą pochodzenia mimo niezgodności ze specyfikacją produktu. Produkty takie nie mogą być jednak wprowadzane do obrotu w UE z oznaczeniem „gwarantowana tradycyjna specjalność”, skrótem „GTS” ani powiązaniem symbolem unijnym. W związku z dodaniem serbskiej wersji do zarejestrowanych nazw skonsolidowaną wersję specyfikacji produktu należy opublikować do celów informacyjnych.
- (9) W wyznaczonym terminie nie doszło natomiast do porozumienia między Republiką Czeską a Słowacją. W związku z tym Komisja powinna podjąć decyzję dotyczącą rejestracji, uwzględniając wyniki powyższych odpowiednich konsultacji, zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 52 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (10) Główne argumenty przedstawione przez Słowację w uzasadnionym oświadczeniu o sprzeciwie i w trakcie konsultacji przeprowadzonych z Republiką Czeską można streścić w następujący sposób.
- (11) Pierwszym argumentem, jaki podaje Słowacja, aby uzasadnić swój sprzeciw, jest twierdzenie, że rejestracja omawianej nazwy byłaby niezgodna z warunkami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Słowacja twierdzi, że metoda produkcji opisana w specyfikacji produktu „Pražská šunka” bez kości nie jest „tradycyjna”, ponieważ stosuje się ją dopiero od 1993 r. (po podziale Czechosłowacji na Republikę Czeską i Słowację), a zatem od wprowadzenia tej metody produkcji nie minęło jeszcze 30 lat. Przed 1993 r. produkt „Pražská šunka” był produkowany zgodnie z czeskosłowackimi normami państwowymi (ČSN), w których określono wspólne zasady dotyczące produkcji, dostawy, pakowania, transportu, składowania i testowania produktów mięsnych, mające zastosowanie w Czechosłowacji. Normy te były stosowane na całym terytorium Czechosłowacji i nie uwzględniały metody produkcji opisanej w specyfikacji produktu „Pražská šunka” bez kości GTS. Zgodnie z art. 18 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wymaga się, że aby nazwa mogła zostać zarejestrowana jako GTS, metoda produkcji musi odpowiadać tradycyjnej praktyce lub surowce czy też składniki produktu muszą odpowiadać tym tradycyjnie stosowanym, natomiast zgodnie z definicją w art. 3 ust. 3 tego samego rozporządzenia „tradycyjny” oznacza udokumentowany jako stosowany od co najmniej 30 lat. W związku z powyższym metoda produkcji produktu „Pražská šunka” bez kości GTS nie może odpowiadać tradycyjnej praktyce, o której mowa w art. 18 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (12) Słowacja twierdzi również, że nie został spełniony wymóg dotyczący „specyficznego charakteru”, który zdefiniowano w art. 3 ust. 5 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (13) Drugim powodem sprzeciwu Słowacji jest jej twierdzenie, że nazwę produktu „Pražská šunka” należy traktować jako termin rodzajowy, tzn. że stała się ona nazwą zwyczajową omawianego produktu w UE. Dowodem na to jest liczba sprzeciwów, jakie zgłoszono do rejestracji nazwy: fakt, że ta sama nazwa jest używana przy wprowadzaniu do obrotu takich samych lub podobnych produktów w wielu krajach miałby być dowodem na to, że jest to nazwa rodzajowa.
- (14) Trzecią przyczyną słowackiego sprzeciwu jest fakt, że nazwa proponowana do rejestracji jest zgodna z prawem, szeroko znana i ma duże znaczenie gospodarcze w przypadku podobnych produktów rolnych lub środków spożywczych na Słowacji. Na Słowacji konsument zna omawiany produkt i nabywa go w postaci gotowanej, w osłonach z poliamidu. Opisana we wniosku „Pražská šunka” bez kości nie jest znana słowackim konsumentom. Zgodnie z informacjami dostarczonymi przez indywidualnych producentów z Republiki Słowackiej, rocznie produkuje się co najmniej 1 208 ton produktu „Pražská šunka”. Dla słowackich producentów dostosowanie się lub zmiana nazwy produktu wiązałyby się ze znaczną utratą dochodów, przede wszystkim dlatego, że

(1) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2016/304 z dnia 2 marca 2016 r. rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę („Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno” (GTS)) (Dz.U. L 58 z 4.3.2016, s. 28).

oznaczałoby to gwałtowny wzrost ceny – od 45 do 92 % w zależności od rodzaju i kategorii jakości. W specyfikacji produktu „Pražská šunka” GTS określono rzeczywiście, że we wszystkich trzech rodzajach produktu minimalna wartość procentowa masy czystego białka z tkanki mięśniowej musi wynosić 16 %, natomiast na Słowacji odsetek ten może być niższy. Zgodnie ze słowackim ustawodawstwem produkt „Pražská šunka” może być wprowadzany do obrotu w ramach trzech różnych kategorii szynki w zależności od minimalnej wartości procentowej masy czystego białka z tkanki mięśniowej: szynka specjalna (16 %), szynka wyborowa (13 %) i szynka zwykła (10 %). W związku z tym wprowadzanie do obrotu na Słowacji szynki wyborowej i zwykłej pod zarejestrowaną nazwą nie byłoby już możliwe. Ponadto do strat dochodów doliczyć należy także koszty zakupu form do wytwarzania produktu „Pražská šunka” bez kości, ponieważ na Słowacji technologia ta nie jest stosowana do produkcji produktu „Pražská šunka” (stosuje się osłony z poliamidu). Koszty takiego zakupu w przypadku szynki o wadze około 5 kg wyniosłyby 70 EUR na jednostkę, czyli 14 000 EUR za wyprodukowanie 1 tony gotowego produktu. Wzrost kosztów w porównaniu do produkcji w osłonach poliamidowych spowodowałoby także formowanie produktu „Pražská šunka” przy pomocy folii: koszty zakupu folii i pracy ręcznej wyniosłyby łącznie co najmniej 50 EUR/tonę produktu końcowego.

- (15) Ponadto trzech słowackich producentów posiada znak towarowy „Pražská šunka”, którego stosowanie byłoby zagrożone.
- (16) W uzupełnieniu do wyżej przedstawionego rozumowania Słowacja zaproponowała, że jeśli niezależnie od zarzutów Komisja podejmie decyzję o rejestracji nazwy, należałoby uwzględnić art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i wprowadzić zasadę, że nazwie „Pražská šunka” towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Republiki Czeskiej”. Tę samą nazwę można by też zmienić na „Traditional Pražská šunka”.
- (17) Komisja oceniła argumenty przedstawione w uzasadnionym oświadczeniu o sprzeciwie Słowacji w świetle przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, uwzględniając wyniki konsultacji przeprowadzonych między wnioskodawcą a jego oponentami, i stwierdziła, że nazwa „Pražská šunka” powinna zostać zarejestrowana.
- (18) Jeśli chodzi o pierwszy powód sprzeciwu, Republika Czeska wyjaśniła, że nawet przed 1993 r. produkt „Pražská šunka” nie był objęty czechosłowackimi normami państwowymi (ČSN). W tej części Czechosłowacji, która odpowiada obecnemu terytorium Republiki Czeskiej, produkt „Pražská šunka” był produkowany zgodnie z „normą techniczno-ekonomiczną” wydaną przez czeski dział przedsiębiorstwa „Masný průmysl” (koncern w sektorze produkcji mięsa). W drugiej połowie lat 70-tych wstępnie konserwowana (pasteryzowana) Pražská šunka bez kości była produkowana w szeregu czechosłowackich zakładów na terytorium obecnej Republiki Czeskiej zasadniczo zgodnie z elementami, które uwzględniono w specyfikacji produktu „Pražská šunka” bez kości GTS: pasteryzacja, stosowanie formy w celu nadania owalnego kształtu, wędzenie i warstwa dekoracyjna z tłuszczu wieprzowego lub tłuszczu i skóry wieprzowej.
- (19) Ponadto ten sam produkt, wstępnie konserwowana „Pražská šunka” bez kości, była od dziesięcioleci produkowana w innych państwach, takich jak Austria i Niemcy. W świetle powyższego należy stwierdzić, że produkt „Pražská šunka” bez kości i jego metody produkcji odpowiadają tradycyjnej praktyce istniejącej od ponad 30 lat.
- (20) Nie ma wymogu, aby produkt, który ma być zarejestrowany jako GTS, miał specyficzny charakter. Art. 19 ust. 1 lit. b) odnosi się do „specyficznego charakteru” jako elementu opisu, a w tym konkretnym przypadku specyficzny charakter trzech wersji produktu objętych specyfikacją opisano w sposób wystarczający.
- (21) Jeśli chodzi o drugą przyczynę sprzeciwu, nie ma podstaw do stwierdzenia, że omawiany termin stał się terminem rodzajowym. Słowacja nie opisała ani jednego toku rozumowania, które prowadziłoby do takiego wniosku. Okoliczności, że tego rodzaju produkt jest wytwarzany w kilku europejskich krajach, nie można uznać *per se* za podstawę do uznania, że dana nazwa jest rodzajowa. Ponadto rodzajowość jako taka nie może być podstawą do zgłoszenia sprzeciwu w odniesieniu do GTS. GTS może być legalnie produkowana w dowolnym miejscu, pod warunkiem zgodności ze specyfikacją produktu.
- (22) Jako trzecią przyczynę swojego sprzeciwu Słowacja podaje, że dana nazwa jest stosowana zgodnie z prawem, szeroko znana i ma duże znaczenie gospodarcze w przypadku podobnych produktów rolnych lub środków spożywczych na Słowacji. Komisja uznaje te okoliczności. Równocześnie zauważa jednak, że zasadniczą przyczyną, z powodu której produkt wytwarzany na Słowacji nie mieści się w specyfikacji produktu „Pražská šunka” GTS, jest okoliczność, że Słowacja zmieniła recepturę i prezentację produktu po utworzeniu niepodległych państw – Republiki Czeskiej i Republiki Słowackiej – tzn. po dniu 1 stycznia 1993 r. Słowackie władze poinformowały, że dekret, w którym określono trzy kategorie szynki – 1) szynkę specjalną, 2) szynkę wyborową i 3) szynkę zwykłą (w oparciu o minimalną wartość procentową masy czystego białka z tkanki mięśniowej wynoszącą odpowiednio 16, 13 i 10 %) – został przyjęty przez słowackie Ministerstwo Rolnictwa oraz słowackie Ministerstwo Zdrowia w dniu 18 sierpnia 2005 r. Przed tą datą minimalna wartość procentowa masy czystego

białka z tkanki mięśniowej wynosiła 18 %. W związku z tym 100 % produkowanego na Słowacji produktu „Pražská šunka” o minimalnej wartości procentowej masy czystego białka z tkanki mięśniowej w wysokości 18 % kwalifikowałoby się jako produkt „Pražská šunka” GTS. Władze słowackie zgłosiły również, że równocześnie zmieniono prezentację produktu, całkowicie zastępując formowanie i obróbkę cieplną produkcją w osłonach z poliamidu. Słowacja twierdzi wprawdzie, że produkcja produktu „Pražská šunka” zmieniła się również w Republice Czeskiej po ogłoszeniu niepodległości, jednak jest oczywiste, że metoda produkcji została zasadniczo i znacząco zmieniona na Słowacji. Po drugie, w porównaniu do pierwotnej specyfikacji produktu opublikowanej w 2010 r., Republika Czeska znacznie złagodziła wymogi specyfikacji produktu, aby uwzględnić jak największą liczbę metod produkcji i zarejestrować GTS o możliwie szerokim wspólnym zakresie. Należy w związku z tym podkreślić, że porozumienie osiągnęli wszyscy dopuszczeni oponenci (w ramach dwóch procedur sprzeciwu) z wyjątkiem Słowacji. Po trzecie wydaje się, że w obliczeniach kosztów dostosowania produkcji do specyfikacji produktu „Pražská šunka” GTS nie wzięto pod uwagę faktu, że z metalowych form można korzystać wielokrotnie i przez długi czas. Po czwarte stosowanie form nie jest obowiązkowe, ponieważ dostępne są rozwiązania alternatywne. Można bowiem korzystać z folii z tworzywa sztucznego. Ponadto nie wydaje się, aby koszty w wysokości 50 EUR/tonę gotowego produktu na zakup folii i pracę ręczną były nieproporcjonalne.

- (23) Należy również zauważyć, że zgodnie z art. 43 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz przez analogię z przepisami mającymi zastosowanie do chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, znaki towarowe, które zostały zgłoszone, zarejestrowane lub – jeżeli stosowne przepisy przewidują taką możliwość – ustanowione poprzez użycie, w dobrej wierze na terytorium Unii, przed datą złożenia do Komisji wniosku o objęcie ochroną, mogą nadal być stosowane i odnawiane w odniesieniu do tego produktu, niezależnie od rejestracji nazwy. Rejestracja nie ma wpływu na znaki towarowe, które zostały zgłoszone, zarejestrowane lub – jeżeli stosowne unijne lub słowackie przepisy przewidują taką możliwość – ustanowione poprzez użycie, w dobrej wierze przed datą złożenia do Komisji wniosku o rejestrację nazwy „Pražská šunka” jako GTS.
- (24) W związku z powyższym okoliczności, wobec których Słowacja zgłosiła sprzeciw, jeśli chodzi o zgodne z prawem stosowanie szeroko znanej nazwy o dużym znaczeniu gospodarczym, również w postaci znaków towarowych, na terytorium Słowacji, nie uzasadniają w wystarczający sposób odrzucenia wniosku Republiki Czeskiej o rejestrację. Jeżeli chodzi o pozostałe propozycje przedstawione przez Słowację, w świetle wyżej wymienionych powodów Komisja uważa, że wprowadzenie wymogu, aby zarejestrowanej nazwie „Pražská šunka” GTS towarzyszyło oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Republiki Czeskiej” w celu umożliwienia wprowadzania do obrotu słowackiego produktu „Pražská šunka” wywodzącego się ze słowackiej tradycji i niespełniającego warunków specyfikacji produktu „Pražská šunka” GTS, nie byłoby właściwe. Należy podkreślić, że Słowacja nie wykazała istnienia innej „słowackiej tradycji” wytwarzania produktu o nazwie „Pražská šunka”. Ponadto, po przeprowadzeniu dwóch procedur sprzeciwu, specyfikacja produktu i jego zarejestrowana nazwa nie będą już wyrazem specyficznej „czeskiej tradycji”, lecz głównie tradycji wspólnej dla kilku państw członkowskich UE i państw trzecich.
- (25) Wniosek o zmianę nazwy na „Pražská šunka tradycyjna” oznaczałby rozpoczęcie procedury od początku, co jest niewspółmierne, biorąc pod uwagę związane z omawianą sprawą uzasadnione oczekiwania.
- (26) Ogólnie rzecz biorąc, ochronę gwarantowanych tradycyjnych specjalności należy dostosować do interesów producentów i podmiotów gospodarczych, które do tej pory legalnie stosowały dane nazwy. Na podstawie art. 15 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, stosowanego przez analogię także do gwarantowanych tradycyjnych specjalności, należy przyznać pięcioletni okres przejściowy na stosowanie nazwy „Pražská šunka” bez konieczności spełnienia warunków specyfikacji produktu, oraz upoważnienie do kontynuowania wprowadzania do obrotu produktów niezgodnych ze specyfikacją produktu do wyczerpania zapasów po upływie powyższego pięcioletniego okresu, aby umożliwić stopniowe przystosowanie się do specyfikacji produktu. Produkty takie nie mogą być jednak wprowadzane do obrotu z oznaczeniem „gwarantowana tradycyjna specjalność”, skrótem „GTS” ani symbolem unijnym.
- (27) W związku z powyższym nazwy „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/SL/RS), „Prāgas šķīņķis” (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) należy zarejestrować w „rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności”.
- (28) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwy „Пражка 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/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) rejestruje się jako GTS.

Nazwy wskazane w ust. 1 określają produkt należący do klasy 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.), zgodnie z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽¹⁾.

Artykuł 2

Skonsolidowana specyfikacja produktu znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Zarejestrowane nazwy można stosować do produktów wprowadzanych do obrotu na terytorium UE i niezgodnych ze specyfikacją produktu „Pražská šunka” GTS, przez okres pięciu lat od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia. Stosowane w odniesieniu do produktów niezgodnych ze specyfikacją produktu nazwy nie mogą być opatrzone oznaczeniem „gwarantowana tradycyjna specjalność”, skrótem „GTS” ani symbolem unijnym.

Po upływie tego pięcioletniego okresu produkty opatrzone zarejestrowaną nazwą wyprodukowane przed końcem tego okresu i niezgodne ze specyfikacją produktu, o której mowa w art. 2, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów istniejących na terytorium UE w dniu, w którym wygaśnie wspomniany okres pięciu lat.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 26 marca 2018 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

⁽¹⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

Nr UE: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010

REPUBLIKA CZESKA

1. NAZWY, KTÓRE MAJĄ BYĆ ZAREJESTROWANE

„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 minőségű 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)

2. TYP PRODUKTU

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3. PODSTAWY DO REJESTRACJI

3.1. Czy produkt

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Pražská šunka” jest tradycyjnym produktem mięsnym przeznaczonym do bezpośredniego spożycia, wytwarzanym w następujących wariantach:

- „Pražská šunka” z kością;
- „Pražská šunka” bez kości;
- „Pražská šunka” w puszcze.

3.2. Czy nazwa

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Tradycyjna nazwa „Pražská šunka” nie wyraża specyficznego charakteru produktu, ani nie wskazuje na związek jego specyficznego charakteru z miejscem pochodzenia czy też pochodzeniem rolniczym, jest jednak specyficzna sama w sobie, ponieważ na całym świecie kojarzona jest ze znanym produktem mięsnym o charakterystycznym kształcie i smaku.

4. OPIS

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

4.1.1. „Pražská šunka” z kością

„Pražská šunka” z kością różni się od innych szynek z kością, zwłaszcza pod względem sposobu, w jaki dobiera się i przetwarza podstawowy surowiec tego produktu. Kolejną cechą charakterystyczną produktu „Pražská šunka” z kością są proporcje udźca wieprzowego (szynki) do zalewy solnej zachowywane podczas produkcji, co umożliwia osiągnięcie w produkcie końcowym zawartości czystego białka z tkanki mięśniowej odpowiadającej kategorii szynki o najwyższej jakości. Co więcej proces produkcji obejmuje gotowanie, a następnie wędzenie, co również wyróżnia produkt „Pražská šunka” z kością na tle wielu tradycyjnych szynek z kością, które są zwykle suszone.

Właściwości fizyczne:

- produkt o całkowitej masie nieprzekraczającej 10 kg,
- zachowuje się oryginalny kształt nogi wieprzowej wykrojonej w praskim stylu (z całej szynki z kością usunięto pachwinę oraz kość krzyżową, włącznie z kręgami ogonowymi i kością miedniczną; z golonką, lecz bez nóżki; część tłuszczową zaokrąglono od strony schabu).

Właściwości chemiczne (parametry określono na podstawie próbek poddanych analizie po usunięciu kości z produktu):

- zawartość czystego białka z tkanki mięśniowej (bez białka z tkanki łącznej i białek roślinnych): co najmniej 16 % masy. Powłoka produktu, składająca się z tłuszczu i skóry, nie została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość soli: nie więcej niż 3 % masy,
- Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 15 % masy. Powłoka produktu została włączona do próbki poddanej analizie.

Właściwości organoleptyczne:

- wygląd zewnętrzny i kolor: strona pokryta skórą jest złotożółta. Pozostałe części powierzchni produktu nie są pokryte skórą, lecz warstwą tłuszczu o barwie od jasnożółtej do złotej; mięso szynki ma barwę złotobrązową do ciemno brązowej,
- wygląd i kolor w przekroju: po przekrojeniu mięso ma kolor różowy, mięsny,
- smak i zapach: charakterystyczny smak oraz zapach gotowanej i wędzonej szynki, odpowiednio słony smak,
- konsystencja: ścisła i zwarta. Po pokrojeniu na cienkie plastry produkt jest łatwy do pogryzienia.

4.1.2. „Pražská šunka” bez kości

„Pražská šunka” bez kości różni się od innych produktów mięsnych z tej kategorii, zwłaszcza pod względem metody produkcji, jako że jest to szynka najwyższej jakości wyprodukowana z odkostnionych nóg wieprzowych lub boków nogi wieprzowej, które następnie są gotowane i wędzone. Kolejną charakterystyczną cechą produktu jest obecność dekoracyjnej powłoki składającej się z cienkiej warstwy tłuszczu wieprzowego lub tłuszczu i skóry. Produkt końcowy wyróżnia także jego zazwyczaj jajowaty lub owalny kształt.

Właściwości fizyczne:

- produkt ma zazwyczaj jajowaty lub owalny kształt,
- szynka jest najwyższej jakości, wyprodukowana z całych odkostnionych nóg wieprzowych z warstwą tłuszczu i ze skórą lub bez skóry; lub z trybowanych boków nóg wieprzowych oraz solonych plasterów tłuszczu wieprzowego ze skórą lub bez skóry; lub z trybowanych boków nóg wieprzowych z tłuszczem i ze skórą lub bez skóry.

Właściwości chemiczne:

- zawartość czystego białka z tkanki mięśniowej, soli i tłuszczu: zob. właściwości chemiczne produktu „Pražská šunka” z kością.

Właściwości organoleptyczne:

- wygląd zewnętrzny i kolor: strona pokryta skórą i tłuszczem jest złotożółta. Jeżeli powierzchnia jest pokryta tylko tłuszczem a nie skórą, powierzchnia ma barwę od żółtawej po złotą,
- wygląd i kolor w przekroju, smak i zapach, konsystencja: zob. właściwości chemiczne produktu „Pražská šunka” z kością.

4.1.3. „Pražská šunka” w puszcze

„Pražská šunka” w puszcze różni się od innych produktów mięsnych z tej kategorii zwłaszcza pod względem wykorzystywanych surowców, jako że jest to szynka najwyższej jakości wyprodukowana z trybowanych boków nogi wieprzowej w całości lub grubo mielonych. Kolejną cechą charakterystyczną produktu jest miękka warstwa galarety między szynką a opakowaniem. To, co jednak w szczególności różni produkt „Pražská šunka” w puszcze od innych puszkowanych produktów mięsnych, to typowy płaski i owalny kształt jej opakowania.

Właściwości fizyczne:

- produkt zazwyczaj ma płaski, owalny kształt, a jego wymiary są dostosowane do wymiarów opakowania, które zapewnia masę zawartego w nim produktu wynoszącą około 0,454 kg,
- w momencie pakowania wyjściową masę surowca w co najmniej 87 % stanowi mięso.

Właściwości chemiczne:

- zawartość czystego białka z tkanki mięśniowej (bez białka z tkanki łącznej i białek roślinnych): co najmniej 16 % masy. Galaretowa powłoka produktu nie została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość soli: nie więcej niż 3 % masy,
- zawartość tłuszczu: nie więcej niż 4 % masy. Galaretowa powłoka produktu została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość galarety: nie więcej niż 36 % masy.

Właściwości organoleptyczne:

- produkt znajduje się w hermetycznie zamykanym opakowaniu i zachowuje sterylność handlową. Między materiałem opakowaniowym a produktem znajduje się miękka, żółtawożółta warstwa galarety,
- wygląd i kolor w przekroju: szynka ma kolor różowy, mięsny. Możliwe są małe, pojedyncze dziurki wypełnione galaretą,
- smak i zapach: charakterystyczny smak oraz zapach gotowanej szynki, odpowiednio słony smak,
- konsystencja: ścisła i zwarta.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

4.2.1. „Pražská šunka” z kością

Zasady produkcji produktu „Pražská šunka” z kością: zachowany oryginalny kształt całej nogi wieprzowej wykrojonej w praskim stylu (z całej nogi z kością, z golonką, lecz bez nóżki, usuwa się pachwinę oraz kość krzyżową, włącznie z kręgami ogonowymi i kością miedniczną; część tłuszczowa jest zaokrąglona od strony schabu); zalewa solna przygotowana ze składników wymienionych poniżej.

Nogi wieprzowe 100,0 kg

Zalewa solna (maks. 20,0 kg):

- Woda maks. 17,0 kg
- Azotynowa lub azotanowa mieszanka peklująca maks. 2,6 kg
- Cukry 0-1,2 kg
- Czynniki stabilizujące 0-0,5 kg
- Wyciąg przypraw lub olej 0-0,3 kg
- Substancje przeciwutleniające 0-0,1 kg

Nogi wieprzowe opryskuje się zalewą solną o składzie opisanym powyżej. Następnie zostawia się je w zalewie solnej lub też naciera zalewą solną. Potem są one gotowane, co daje skutek równoważny pasteryzacji. Po ugotowaniu produkty suszy się w wędzarni, wędzi z wierzchu w celu uzyskania charakterystycznego smaku, zapachu i barwy, studzi i przechowuje.

Jeżeli jednak nóg wieprzowych nie soli się przez pozostawienie w zalewie solnej lub nacieranie zalewą, schłodzone nogi można poddać soleniu i obróbce, nacierając ich powierzchnię azotanową mieszanką peklującą z dodatkiem małej ilości cukru. Następnie umieszcza się je, skórą do dołu, w lekko posolonych naczyniach do peklowania, po czym polewa się je ugotowaną i schłodzoną zalewą azotanową z dodatkiem małej ilości cukru. Szynki dociąża się w celu całkowitego zanurzenia w zalewie solnej, po czym po odpowiednim czasie oraz zgodnie z wynikami ciągłej sensorycznej kontroli jakości szynkę obraca się w naczyniu do peklowania tak, by jej wierzchnia część znalazła się na spodzie. Po zakończeniu solenia szynkę przez kilka godzin moczy się w letniej wodzie, a następnie pozostawia do obcieknięcia. Następnie produkt suszy się w wędzarni i wędzi z wierzchu w celu uzyskania charakterystycznego smaku, zapachu i barwy. Potem gotuje się go, co daje skutek równoważny pasteryzacji, a następnie schładza i przechowuje.

Niezależnie od tego, która z metod ma zastosowanie, końcowy etap produkcji można uzupełnić poprzez upieczenie wierzchniej warstwy szynki i ozdobienie jej różnorodnymi technikami zdobniczymi.

4.2.2. „Pražská šunka” bez kości

„Pražská šunka” bez kości wytwarzana jest z całych, odkostnionych nóg wieprzowych lub ich pojedynczych boków, przygotowanych zgodnie z pkt 4.1.2, oraz z zalewy solnej, której skład oraz maksymalna dopuszczalna ilość w stosunku do ilości surowca mięsnego są identyczne jak w przypadku szynki „Pražská šunka” z kością.

Odkostnione nogi wieprzowe lub ich boki spryskuje się lub naciera zalewą solną o zaleconym składzie. Posolone plastry tłuszczu wieprzowego, ze skórą lub bez, naciera się oddzielnie, jeśli są wykorzystywane jako składnik dekoracyjnej wierzchniej warstwy produktu. Po zakończeniu solenia i nacierania surowca umieszcza się go w owalnej lub jajowatej formie, tak aby warstwa tłuszczu (ze skórą lub bez) zawsze tworzyła dekoracyjną wierzchnią warstwę produktu. Jeśli posolone plastry tłuszczu wieprzowego, ze skórą lub bez, są wykorzystywane jako dekoracyjna wierzchnia warstwa produktu, formy wykłada się natartymi plasterkami tłuszczu, a dopiero potem wypełnia trybowanymi bokami nóg wieprzowych. Następnie poddaje się je gotowaniu w formach, co daje skutek równoważny pasteryzacji. Po ugotowaniu produkty wyjmuje się z form, wędzi w celu uzyskania charakterystycznego smaku, zapachu i barwy, a następnie studzi i pakuje.

Końcowy etap produkcji można uzupełnić poprzez upieczenie wierzchniej warstwy szynki i ozdobienie jej różnorodnymi technikami zdobniczymi.

Produkt wytworzony z całych, odkostnionych nóg wieprzowych pokrytych tłuszczem, ze skórą lub bez (lub w stosownych przypadkach z boków nóg wieprzowych pokrytych tłuszczem, ze skórą lub bez) można przed gotowaniem uformować w pożądaną formę za pomocą folii, którą usuwa się po ugotowaniu. W takim przypadku stosowanie form nie jest konieczne.

4.2.3. „Pražská šunka” w puszcze

Do produkcji szynki „Pražská šunka” w puszcze wykorzystuje się trybowane boki nóg wieprzowych (całe lub grubo posiekane), żelatynę (w proszku) oraz zalewę solną o składzie opisanym poniżej.

Trybowane boki nóg wieprzowych 100,0 kg

Żelatyna w proszku 4,0 kg

Zalewa solna (maks. 14,3 kg):

— Woda maks. 11,0 kg

— Azotynowa mieszanka peklująca maks. 2,8 kg

— Cukry 0–0,5 kg

Stosuje się płaskie, owalne opakowanie z materiału nadającego się do sterylizacji, zapewniające odpowiednią masę gotowego produktu zawartego w opakowaniu (ok. 0,454 kg).

Boki nóg wieprzowych, w całości lub grubo zmielone, naciera się zalewą solną. Po zakończeniu peklowania mięsa umieszcza się je w próżniowym opakowaniu, na dnie którego znajduje się odpowiednia ilość żelatyny w proszku. Po hermetycznym zamknięciu opakowania próżniowego produkt zostawia się w temp. 5°C na 12 godzin. Następnie produkt poddaje się sterylizacji, podczas której wszystkie części produktu muszą zostać poddane efektowi cieplnemu odpowiadającemu osiągnięciu temperatury co najmniej 121°C przez 10 minut. Po ugotowaniu produkt schładza się i przechowuje w suchym miejscu, w temperaturze 0–25°C i względnej wilgotności nie większej niż 85 %. Okres przydatności produktu do spożycia wynosi co najmniej trzy lata.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

4.3.1. „Pražská šunka” z kością

Od lat 60. XIX w. nazwą „Pražská šunka” określa się jeden z najbardziej znanych produktów spożywczych pochodzących z Republiki Czeskiej, a dokładniej z Pragi. Według źródeł historycznych produkt o nazwie „Pražská šunka” wiąże się z osobą Františka Zvěřiny, który przygotował go jako pierwszy. Produkcję produktu „Pražská šunka” przejął od niego Josef Jeřábek, znany praski producent wędlin. Wśród pozostałych wytwórców tego produktu znaleźli się też inni prascy producenci wędlin, m. in. Dlouhý, Malý i Cibulka. Za przykładem Pragi produkcję produktu „Pražská šunka” rozpoczęto również w innych dużych miastach. Pod koniec XIX w. w Brnie produkt ten wytwarzał producent wędlin – Jebavý, w Hradcu Králové – producent wędlin Hutla, w Pardubicach – producent wędlin Sochor, a w ich ślad poszło wielu innych producentów wędlin. „Pražská šunka” stworzona

przez Zvěřinę jest prototypem wspomnianych produktów. Wytwarzanie produktu „Pražská šunka” na skalę przemysłową rozpoczął Antonín Chmel, który w 1879 r. założył w Pradze swoją firmę U Zvonařky. „Pražská šunka” była flagowym produktem jego firmy, ale zajmował się również produkcją wielu innych rodzajów wędlin, które szybko zyskały sobie renomę w Pradze i innych miastach, w tym w szczególności w uzdrowiskach, a następnie za granicą, w wielu krajach europejskich. Okazało się jednak, że to „Pražská šunka” osiągnęła największy sukces na rynku i wkrótce zdobyła uznanie również na rynkach zamorskich. Po drugiej wojnie światowej firma stała się własnością państwa i z czasem połączono ją z kilkoma innymi zakładami produkcyjnymi w Pradze. To właśnie w tym okresie pojawiły się pozostałe wersje produktu „Pražská šunka”, w formie częściowo utrwalonej lub puszkowanej szynki z mięsa z mięśni nogi wieprzowej. W 1977 r. zakład U Zvonařky, wraz ze wszystkimi pracownikami i zasobami, został włączony do nowo utworzonego przemysłowego kombinatu mięsnego Masokombinát Praha jih – Písnice. Wraz z nadejściem nowych technologii peklowania, w produkcji „Pražská šunka” zaczęto stosować technikę spryskiwania zalewą solną, czasami również w połączeniu z nacieraniem. W okresie prywatyzacji po 1989 r. przemysłowy zakład mięsny w miejscowości Písnice zamknięto, ale produkcję produktu „Pražská šunka” z kością kontynuowano w wielu innych zakładach produkcyjnych na terenie całej Republiki Czeskiej.

Pierwotnie podstawą wytwarzania produktu „Pražská šunka” był dobór surowców oraz metoda peklowania. Surowcem były nogi wieprzowe ze świń o niewielkiej masie, dlatego też obecny przepis określa maksymalną masę na 10 kg. Inną cechą charakterystyczną procesu produkcyjnego, którą przekazywano z pokolenia na pokolenie, jest tzw. „praski” sposób wykrawania nogi wieprzowej. Ostudzone nogi wieprzowe peklowano poprzez dokładne nacieranie powierzchni mięsa, a zwłaszcza skóry, azotanową mieszkanką peklującą z dodatkiem małej ilości cukru. Spód naczynia do peklowania był nieznacznie solony, a nogi wieprzowe kładziono w nim skórą do dołu. Tak ułożone szynki zalewano zagotowaną, a następnie ostudzoną zalewą azotanową, znów z dodatkiem małej ilości cukru, a następnie obciążano. Po jakimś czasie szynki obracano tak, by ich wierzchnia część znalazła się na spodzie, i ponownie obciążano. Po sensorycznej kontroli jakości szynkę przez kilka godzin moczono w letniej wodzie, a następnie pozostawiano do wyschnięcia. Potem następował końcowy proces, a mianowicie usuwanie kości miednicznej, skrobanie powierzchni skóry i wiązanie podudzia, aby szynka zachowała swój kształt podczas gotowania. Szynki zawsze wieszano w ogrzewanej wędzarni. Proces wędzenia składał się z dwóch etapów: najpierw szynki suszono nad jasno palącym się ogniem, a potem aromatyzowano je i zabarwiano za pomocą wilgotnych trocin z drewna drzew liściastych. Szynki zazwyczaj wędziły się powoli, przez 8–12 godzin. Następnie szynki parzono we wrzątku i gotowano, a na końcu studzono poprzez zanurzenie w zimnej wodzie.

4.3.2. „Pražská šunka” bez kości

W okresie po drugiej wojnie światowej powstało wiele alternatywnych wersji oryginalnego produktu „Pražská šunka” z kością. Miały one przede wszystkim formę pasteryzowanego produktu „Pražská šunka” bez kości, wytwarzanego z mięsa z mięśni nogi wieprzowej. Wytwarzanie produktu „Pražská šunka” rozpoczął Antonín Chmel, który założył w Pradze swoją firmę U Zvonařky, oraz Josef Beránek w zakładzie Beránkové podniky. Technologia wykorzystywana do produkcji tej wersji szynki „Pražská šunka” opierała się na usuwaniu kości z chłodzonych świeżych nóg wieprzowych, przetwarzaniu ich poszczególnych części, selekcyjnemu na podstawie ich koloru oraz na przerywanym rozciąganiu surowca z jednoczesnym dodawaniem chlorku sodu oraz niezbędnej ilości azotynu sodu i cukru, rozpuszczonych częściowo w odpowiedniej ilości zalewy. Następnie poddawano szynkę pasteryzacji i chłodzeniu. Po drugiej wojnie światowej produkcja pasteryzowanego produktu „Pražská šunka” koncentrowała się głównie w zakładach mięsnych w Brnie oraz w miejscowościach Kostelec, Studená, Vamberk i Planá nad Lužnicí. Od połowy lat 70. XX w. w powyższych zakładach zwiększyła się produkcja produktu „Pražská šunka” bez kości z użyciem form. Puszki zastąpiono opakowaniami z tworzywa sztucznego, które umożliwiały wędzenie i dodawanie dekoracyjnej warstwy tłuszczu wieprzowego lub tłuszczu wieprzowego i skóry po zakończeniu pasteryzacji. Produkt i jego parametry zbliżyły się w istotny sposób do oryginalnego produktu „Pražská šunka” z kością. Od 1989 r. „Pražská šunka” bez kości była produkowana w innych zakładach w całej Republice Czeskiej.

4.3.3. „Pražská šunka” w puszcze

„Pražská šunka” w puszcze jest kolejną wersją oryginalnego produktu „Pražská šunka”, która pojawiła się po drugiej wojnie światowej. Produkowaną ją z posortowanego surowca otrzymanego w wyniku odkostnienia schłodzonych świeżych nóg wieprzowych z dodatkiem azotynowej mieszkanki peklującej, cukru i żelatyny; w celu zapewnienia dłuższej przydatności produktu do spożycia poddawano go sterylizacji w opakowaniu o jajowatym kształcie i masie ok. 1 lb (0,5 kg). Ta puszkowana szynka zawiązcza swą popularność większej ilości galarety w gotowym produkcie. „Pražská šunka” w puszcze jest produkowana od 1973 r., głównie w zakładach w miejscowościach Kostelec, Krahulčí i Studená, Od 1989 r. „Pražská šunka” w puszcze jest także produkowana w innych zakładach w całej Republice Czeskiej.