

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG (EU) 2018/506 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2018. március 26.)

**egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről
(„Pražská šunka” [HKT])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾, és különösen annak 15. cikke (1) bekezdésére és 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjára,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján a Cseh Köztársaságnak a „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), „Perzut ta’ Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Pražská šunka” (SK), „Praška šunka” (SL), „Prahalainen kinkku” (FI), „Pragskinka” (SV) elnevezések hagyományos különleges termékként (HKT) történő bejegyzésére vonatkozó kérelmét közzétették az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ⁽²⁾. A „Pražská šunka” elnevezésű sonka az alábbi három változatban létezik: csontos „Pražská šunka”, csont nélküli „Pražská šunka” és „Pražská šunka” konzerv.
- (2) A „Pražská šunka” elnevezés és a hozzá tartozó nyelvi változatok bejegyzésére vonatkozó kérelmet már 2012-ben közzétették ⁽³⁾. Ausztria, Olaszország, Németország és Szlovákia felszólalást nyújtott be. A Cseh Köztársaság és Szlovákia kivételével, minden felszólaló között megállapodás született. A Bizottság ezt követően intézkedett afelől, hogy újból tegyék közzé a termékleírást, amelyben a Szlovákia által közölt állítások és megjegyzések részleges figyelembevétele miatt jelentős módosítások történtek.
- (3) A Bizottság 2016. július 18-án Szlovákiától, 2016. augusztus 16-án Szerbiától és 2016. augusztus 17-én Ausztriától kapott felszólalást.
- (4) A Bizottság 2016. szeptember 14-én Szlovákiától, 2016. október 12-én Szerbiától és 2016. október 19-én Ausztriától kapott indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatot.
- (5) Ausztria felszólalási eljárásának folytatására nem volt lehetőség. Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkének (2) bekezdése értelmében a Bizottság csak akkor ellenőrzi az indokolással ellátott felszólalási nyilatkozat elfogadhatóságát, ha azt a vonatkozó felszólalás benyújtásától számított két hónapon belül kapja kézhez, ám ez a feltétel Ausztria esetében nem teljesült.
- (6) Mivel az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkének (3) bekezdése értelmében megvizsgálta és elfogadhatónak találta Szerbia és Szlovákia indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatát, a Bizottság 2016. november 8-i levelében a Cseh Köztársaság és Szlovákia, majd 2016. december 2-i levelében a Cseh Köztársaság és Szerbia felé intézett felhívást a megállapodást célzó szükséges konzultációk lefolytatására.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL C 180., 2016.5.19., 5. o.

⁽³⁾ HL C 283., 2012.9.19., 11. o.

- (7) A Cseh Köztársaság és Szerbia között megállapodás született. Abban állapodtak meg, hogy az elnevezést szerb nyelven, cirill és latin karakterekkel, azaz „Praška šunka”/„Прашка шунка” (RS) formában is oltalomban kell részesíteni, és hogy Szerbia hároméves átmeneti időszakot kap arra, hogy az oltalom alatt álló elnevezést a „Pražská šunka” termékleírásának nem megfelelő termékeken használja.
- (8) A Bizottság úgy véli, hogy a megállapodás tartalma sem az 1151/2012/EU rendelettel, sem az uniós joggal nem ellentétes. Az 1151/2012/EU rendelet 15. cikkének (1) bekezdése, amely alapján a Bizottság három vagy több évig tartó átmeneti időszakot biztosíthat az ugyanezen rendelet 13. cikkének (1) bekezdésével ellentétes, oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések használatára, értelemszerűen alkalmazható a hagyományos különleges termékekre⁽¹⁾ is. Mivel azonban e rendelet csak az Unió területén hatályos, az átmeneti időszak csak azokra a Szerbiából az Unióba behozott termékekre vonatkozhat, amelyek az oltalom alatt álló elnevezéssel kerülnének uniós forgalmazásra, bár nem felelnek meg a termékleírásnak. Uniós forgalmazásuk során azonban ezen termékeken nem szabad feltüntetni sem a „hagyományos különleges termék” kifejezést, sem a „HKT” rövidítést, sem pedig a kapcsolódó uniós logót. A szerb változatnak a bejegyzett elnevezések közé történő felvétele után a termékleírás konszolidált változatát tájékoztatás céljából közzé kell tenni.
- (9) Ezzel szemben a Cseh Köztársaság és Szlovákia között nem született megállapodás az előírt határidőn belül. Mindezek alapján a Bizottságnak e szükséges konzultációk eredményének figyelembevételével, az 1151/2012/EU rendelet 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjában előírt eljárásnak megfelelően kell meghoznia a bejegyzésre vonatkozó határozatát.
- (10) Szlovákiának az indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatában és a Cseh Köztársasággal folytatott konzultációi során megfogalmazott fő érvei az alábbiak szerint foglalhatók össze.
- (11) A felszólalás első indokaként Szlovákia azzal érvel, hogy az elnevezés bejegyzése összeegyeztethetetlen lenne az 1151/2012/EU rendelet előírásaival. Szlovákia azt állítja, hogy a csont nélküli „Pražská šunka” termékleírásában szereplő előállítási módszer nem „hagyományos”, mivel azt csak 1993 óta (Csehszlovákiának a Cseh Köztársaságra és Szlovákiára való szétválása után) alkalmazzák, és még nem telt el 30 év. 1993 előtt a „Pražská šunka” előállítása a csehszlovák állami szabványok (ČSN) szerint történt, ezek rögzítették a húskészítményekre Csehszlovákiában érvényes közös gyártási, ellátási, csomagolási, szállítási, tárolási és vizsgálati szabályokat, amelyek Csehszlovákia egész területén alkalmazandók voltak és nem engedték meg a csont nélküli „Pražská šunka” HKT termékleírásában szereplő előállítási módszert. Az 1151/2012/EU rendelet 18. cikke szerint azok az elnevezések jogosultak hagyományos különleges termékként való bejegyzésre, amelyeknél az adott termék hagyományos előállítási módszerrel, vagy a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül, miközben ugyanezen rendelet 3. cikkének (3) bekezdése szerint a „hagyományos” fogalom meghatározás a legalább 30 éve bizonyítottan jelen lévő terméket jelenti. A fentiek alapján a csont nélküli „Pražská šunka” HKT előállítási módja nem felelhet meg az 1151/2012/EU rendelet 18. cikke szerinti hagyományos módszernek.
- (12) Szlovákia azt állítja továbbá, hogy nem teljesül az 1151/2012/EU rendelet 3. cikkének (5) bekezdésében meghatározott „különleges tulajdonság” követelménye.
- (13) A felszólalás második indokaként Szlovákia azt állítja, hogy a „Pražská šunka” terméknév köznevesült elnevezésnek tekintendő, azaz a termék általánosan elterjedt elnevezésévé vált az Unióban. Ezt bizonyítja az elnevezés bejegyzése ellen benyújtott felszólalások száma is: a köznevesült elnevezés bizonyítéka, hogy ugyanannak vagy egy hasonló terméknek a forgalmazása számos országban ugyanazon a néven történik.
- (14) A szlovák felszólalás harmadik indoka szerint a bejegyzésre javasolt elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon hasonló mezőgazdasági termékekre vagy élelmiszerekre használják Szlovákiában. A szlovák fogyasztók körében a „Pražská šunka” poliamid burkolatú, hőkezelt termékként ismert. A javaslatban ismertetett csont nélküli „Pražská šunka” ismeretlen a szlovák fogyasztók számára. A Szlovák Köztársaságban működő egyéni termelők által adott tájékoztatás szerint jelenleg évente legalább 1 208 tonna „Pražská šunka” készül. A termék kiigazítása vagy átnevezése főként azért okozna jelentős bevételkiesést a szlovák termelőknek, mert típusról és minőségi kategóriáról függően 45 és 92 % közötti meredek áremelkedést vonna maga után. A „Pražská šunka” HKT termékleírása mindhárom termékváltozatnál előírja, hogy a hús tiszta izomfehérjeter tartalma legalább 16 tömegszázalék legyen, miközben ez az arány Szlovákiában alacsonyabb is lehet. A szlovák

⁽¹⁾ A Bizottság (EU) 2016/304 végrehajtási rendelete (2016. március 2.) egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno [HKT]) (HL L 58., 2016.3.4., 28. o.).

jogszabályok értelmében a „Pražská šunka” három különböző sonkakategóriában forgalmazható, a tiszta izomfehérje-tartalom legkisebb tömegszázalékának különböző értékei alapján: különleges sonka (16 %), válogatott sonka (13 %) és normál sonka (10 %). Ennek megfelelően a válogatott és a normál sonkát Szlovákiában nem lehetne tovább forgalmazni a bejegyzett elnevezéssel. Az áremelkedésen kívül a csont nélküli „Pražská šunka” készítéséhez használt formák beszerzési költsége is hozzájárulna a bevételkieséshez, mivel ezt a technológiát nem használják Szlovákiában a „Pražská šunka” készítéséhez (poliamid burkolatot használnak). Ezek beszerzése egységenként 70 euro költséggel járna körülbelül 5 kg sonkánál, vagyis 14 000 eurót jelentene egy tonna készterméknél. A „Pražská šunka” formázásához a poliamid burkolat helyett előírt fólia alkalmazása a fólia beszerzése és a kézi munkáigény miatt szintén növelné a beszerzési költségeket, késztermék tonnánként összesen legalább 50 euróval.

- (15) Emellett a „Pražská šunka” termékhez három szlovák termelő birtokol védjegyeket, amelyek használata így veszélybe kerülne.
- (16) A fenti érveken túlmenően Szlovákia azt javasolta, hogy amennyiben az előterjesztett állítások ellenére a Bizottság mégis az elnevezés bejegyzése mellett dönt, úgy az 1151/2012/EU rendelet 18. cikkének (3) bekezdése értelmében a „Pražská šunka” elnevezést „a Cseh Köztársaság hagyományai szerint készült” állítás kísérje. Egy másik megoldás lehet az elnevezés módosítása „Hagyományos Pražská šunka” elnevezésre.
- (17) A Bizottság értékelte a Szlovákia indokolással ellátott felszólalási nyilatkozataiban az 1151/2012/EU rendelet rendelkezéseivel összefüggésben előadott érveket, figyelembe véve a kérelmező és a felszólalók között lezajlott szükséges konzultációk eredményeit, és arra a következtetésre jutott, hogy a „Pražská šunka” elnevezést be kell jegyezni.
- (18) Az első felszólalási indok tekintetében a Cseh Köztársaság azt a pontosítást tette, hogy a „Pražská šunka” 1993 előtt nem tartozott a csehszlovák állami szabványok (ČSN) hatálya alá. Csehszlovákia azon részén, amely a mai Cseh Köztársaság területének felel meg, a „Pražská šunka” előállítását a „Masný průmysl” (húsipari konzern) cseh ágazata által kibocsátott „műszaki-gazdasági szabvány” szerint történt. Az 1970-es évek végén a feltartós (pasztőrözött) csont nélküli „Pražská šunka” előállítása Csehszlovákia több egykori, a mai Cseh Köztársaság területén működő üzemében alapvetően a csont nélküli „Pražská šunka” HKT termékleírásában foglaltak betartásával történt: pasztőrözés, ovális alakú formák használata, füstölés, zsírszalonnából vagy zsírszalonnából és bőrből kialakított dekoratív réteg.
- (19) Emellett más országokban, így Ausztriában és Németországban is évtizedek óta folyik ugyanezen termék, vagyis a feltartós csont nélküli „Pražská šunka” előállítása. A fentiek alapján megállapítható, hogy a csont nélküli „Pražská šunka” és annak előállítási módja megfelel a több mint 30 éve létező hagyományos módszernek.
- (20) Nem írja elő követelmény egy termék sajátos jellegét ahhoz, hogy elnevezése bejegyezhető legyen a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába. A 19. cikk (1) bekezdésének b) pontja a leírás egyik elemeként említi a „sajátos jellegét”, és a termék sajátos jellege kielégítő módon le van írva a termékleírásban foglalt mindhárom termékváltozatot illetően.
- (21) A második felszólalási indok tekintetében nem megalapozott az a következtetés, hogy az elnevezés köznevesült. Szlovákia semmilyen okfejtéssel nem támasztotta alá ezt a következtetést. Az a tény, hogy az adott terméket Európa több országában is gyártják, önmagában nem alapozhat meg egy elnevezés köznevesülésére vonatkozó következtetést. Mindenesetre a köznevesülés, mint olyan, nem lehet alapja a hagyományos különleges termékek elleni felszólalásnak. A hagyományos különleges termékek bárhol gyárthatók, ha megfelelnek a termékleírásnak.
- (22) A szlovák felszólalás harmadik indokaként Szlovákia azt állítja, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon hasonló mezőgazdasági termékekre vagy élelmiszerekre használják Szlovákiában. A Bizottság elismeri ezeket a körülményeket. Véleménye szerint azonban annak oka, hogy a Szlovákiában előállított termék miért nem felelhet meg a „Pražská šunka” HKT termékleírásának alapvetően abban a körülményben keresendő, hogy egyrészt Szlovákia megváltoztatta a termék receptjét és kizserelését Csehszlovákia Cseh Köztársaságra és Szlovák Köztársaságra való kettéválása, azaz 1993. január 1. után. A szlovák hatóságoktól kapott tájékoztatás szerint a 1) különleges sonka, 2) válogatott sonka és 3) normál sonka három kategóriáját (a tiszta izomfehérje-tartalom legkisebb – 16, 13 és 10 – tömegszázaléka alapján) létrehozó rendeletet 2005. augusztus 18-án fogadta el a szlovák mezőgazdasági minisztérium és a szlovák egészségügyi minisztérium. Ezt megelőzően a tiszta izomfehérje-tartalom legkisebb értéke 18 tömegszázalék volt.

A Szlovákiában minimum 18 tömegszázalék tiszta izomfehérje-tartalommal előállított „Pražská šunka” 100 %-a megfelelt volna a „Pražská šunka” HKT követelményeinek. A szlovák hatóságok arról is beszámoltak, hogy ezzel egyidejűleg a termék kiszerezésében is változás történt azzal, hogy a forma használatát és a hőkezelést teljes mértékben felváltotta a termék poliamid burkolatba való betöltése. Szlovákia ugyan jelzi, hogy a kettéválás után a Cseh Köztársaságban is átalakult a „Pražská šunka” előállítása, mégis egyértelműnek látszik azonban, hogy az előállítási módszer Szlovákiában változott meg alapvető és jelentős módon. Másrészt, a 2010-ben közzétett kezdeti termékleíráshoz képest a Cseh Köztársaság lényegesen finomította a termékleírás követelményeit azzal a céllal, hogy abban a lehető legtöbb előállítási módszer szerepeljen, és így módon egy elterjedt és közös HKT kerüljön bejegyzésre. Ennek megfelelően a két felszólalási eljárás során Szlovákia kivételével minden elfogadott felszólalóval sikerült megállapodásra jutni. Harmadrészt, a „Pražská šunka” HKT termékleírása szerinti előállítás költségeinek kiszámításakor figyelmen kívül hagyták azt a tényt, hogy a fémformák ismételt felhasználása hosszú időn át lehetséges. Negyedrészt, különösen, az alternatívák elérhetősége miatt nem kötelező a formák használata. Helyettük műanyag fóliák is alkalmazhatók. Ráadásul a fólia beszerzése és a kézi munkáigény miatt a késztermék tonnánként felmerülő 50 euro sem tűnik aránytalanul nagy költségnek.

- (23) Emellett, az 1151/2012/EU rendelet 43. cikkével, valamint az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekre és az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekre értelemszerűen alkalmazandó rendelkezésekkel összhangban, azok a védjegyek, amelyeket az oltalom bejegyzésére irányuló kérelemnek a Bizottsághoz való benyújtását megelőzően az Unió területén jóhiszeműen jelentettek be lajstromozásra, vagy lajstromoztak, vagy amelyeknek az Unió területén belüli oltalma – feltéve, hogy a vonatkozó jogszabályok biztosítják ezt a lehetőséget – jóhiszemű használat révén keletkezett, az elnevezés bejegyzése ellenére az érintett termék tekintetében tovább használhatók, illetve oltalmuk megújítható. Az ilyen bejegyzés nem érinti azon védjegyeket, amelyeket a „Pražská šunka” hagyományos különleges termékként való bejegyzésére irányuló kérelemnek a Bizottsághoz való benyújtását megelőzően jóhiszeműen jelentettek be lajstromozásra, vagy lajstromoztak, vagy amelyek oltalma – feltéve, hogy a vonatkozó uniós vagy szlovák jogszabályok biztosítják ezt a lehetőséget – jóhiszemű használat révén keletkezett.
- (24) A fentiek alapján tehát nem jelentenek elegendő indokot a cseh bejegyzési kérelem elutasításához azok a szlovák felszólalás szerinti körülmények, amelyek az elnevezés Szlovákia területén, illetve védjegyekben való megszerzés, elismert és gazdaságilag jelentős használatára vonatkoznak. A Szlovákia által tett további javaslatokat illetően a Bizottság a fent ismertetett okok alapján úgy véli, hogy nem helyénvaló előírni, hogy a „Pražská šunka” HKT bejegyzett elnevezését „a Cseh Köztársaság hagyományai szerint készült” állítás kíséresse annak érdekében, hogy forgalmazható legyen a szlovák hagyomány szerinti, de a „Pražská šunka” HKT termékleírását nem teljesítő szlovák „Pražská šunka”. Szlovákia ténylegesen nem bizonyította a „Pražská šunka” elnevezésű termék előállítására vonatkozó alternatív „szlovák hagyomány” létezését. Ezen túlmenően, a lefolytatott két felszólalási eljárás után, a bejegyzett elnevezésre vonatkozó termékleírás egy egyedi „cseh hagyomány” helyett már leginkább egy több uniós tagállamhoz és harmadik országhoz tartozó közös hagyományt testesít meg.
- (25) A „Hagyományos Pražská šunka” elnevezésre való módosítás javaslata azzal járna, hogy az eljárást teljesen meg kellene ismételni, ez pedig a jogos elvárások védelme szempontjából aránytalan megoldást jelentene.
- (26) Mindenesetre a hagyományos különleges termékek védelmének rendszerét az ilyen elnevezéseket korábban is megszerző gyártók és működtetők igényeihez kell igazítani. Az 1151/2012/EU rendelet 15. cikkének (1) bekezdése alapján, amely értelemszerűen alkalmazandó a hagyományos különleges termékekre is, a termékleírásnak való fokozatos megfeleltetés érdekében egy ötéves átmeneti időszak során akkor is engedélyezni kell a „Pražská šunka” elnevezés használatát, ha a termék nem felel meg a termékleírásnak, továbbá engedélyezni kell, hogy a gyártók az öt év leteltével a termékleírásnak nem megfelelő termékeiket a készletek kimerüléséig kereskedelmi forgalomba hozhassák. Forgalmazásuk során azonban ezen termékeken nem szabad sem a „hagyományos különleges termék” kifejezést, sem a „HKT” rövidítést, sem a kapcsolódó uniós logót feltüntetni.
- (27) A fentiek alapján a „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), „Perzüt 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) elnevezéseket a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába be kell jegyezni.
- (28) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági termékek minőségpolitikájával foglalkozó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „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) elnevezések hagyományos különleges termékként bejegyzésre kerülnek.

Az első bekezdésben említett elnevezések, a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽¹⁾ XI. melléklete szerinti 1.2. osztályba – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.) – tartozó terméket jelölnek.

2. cikk

A termékleírás konszolidált változatát e rendelet melléklete tartalmazza.

3. cikk

A bejegyzett elnevezések e rendelet hatálybalépése után öt évig használhatók az Unió területén forgalmazott és a „Pražská šunka” HKT termékleírásnak meg nem felelő termékek megjelölésére. A termékleírásnak nem megfelelő termékeknél való használatuk esetén az elnevezéseket nem követheti sem a „hagyományos különleges termék” kifejezés, sem a „HKT” rövidítés, sem a kapcsolódó uniós logó.

Az ötéves időszakot követően a bejegyzett elnevezést viselő – az említett időszak vége előtt készült és a 2. cikkben említett termékleírásnak meg nem felelő – termékek forgalmazása csak az Európai Unió területén, az ötéves időszak utolsó napján meglévő készletek kimerüléséig engedélyezett.

4. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2018. március 26-án.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

EU-szám: CZ-TSG-0007-0061-2010.10.21.

CSEH KÖZTÁRSASÁG

1. BEJEGYZENDŐ ELNEVEZÉS

„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), „Perzjut 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. A TERMÉK TÍPUSA

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3. A BEJEGYZÉS INDOKOLÁSA

3.1. A termék

az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Pražská šunka” közvetlen fogyasztásra szánt hagyományos hústermék, amelyet már hosszú idő óta a következő formákban állítanak elő:

— csontos „Pražská šunka”,

— csont nélküli „Pražská šunka”,

— „Pražská šunka” konzerv.

3.2. Az elnevezés

az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Pražská šunka” hagyományos elnevezés nem fejezi ki a termék különleges jellegét, és a termék különleges jellegét sem kapcsolja annak eredetéhez vagy földrajzi származásához, hanem önmagában különleges, mivel azt a fogyasztók nemzetközi szinten összekapcsolják egy karakteres formájú és ízű híres hústermékkel.

4. LEÍRÁS

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

4.1.1. Csontos „Pražská šunka”

A csontos „Pražská šunka” elsősorban az alapanyag kiválasztásában és feldolgozásában különbözik a többi csontos sonkától. A csontos „Pražská šunka” másik jellegzetessége a sertéscomb (sonka) és a páclé aránya az előállítás során, amely lehetővé teszi, hogy a késztermék tiszta izomfehérje-tartalma a legkiválóbb minőségű sonkákénak feleljen meg. Emellett a feldolgozási folyamat magában foglalja a hőkezelést és a füstölést, amely révén a csontos „Pražská šunka” szintén különbözik a többi hagyományos szárított csontos sonkától.

Fizikai jellemzők:

- A termék maximális össztömege 10 kg.
- A sertéscomb eredeti formáját megtartják a prágai stílusú vágást alkalmazva (a dagadót és a keresztcsontot a farokkal és a medencecsonttal elválasztják a csontos sonkától, amely a térdet tartalmazza, de a csülköt nem, és a zsírszalonnás részt a karajtól lekerekítik).

Kémiai tulajdonságok (a paramétereket a csontok termékről való eltávolítását követően kielemezett minták alapján határozták meg):

- Tiszta izomfehérje-tartalom (a kötőszöveti és növényi fehérjék kivételével): min. 16 tömegszázalék. A termék zsírszalonnából és bőrből álló felszínét nem homogenizálják az elemzett mintába.
- Sótartalom: max. 3 tömegszázalék.
- Zsírtartalom: max. 15 tömegszázalék. A termék felszínét homogenizálják az elemzett mintába.

Érzékszervi jellemzők:

- A felület megjelenése és színe: a sonka bőrral fedett oldala aranybarna. A sonka felületének egyéb részeit nem fedi bőr, azokat világosabb, a sárgástól az aranybarna színűig terjedő zsírszalonna fedi; a sonka húsos része az aranybarnától a sötétbarna színig terjed.
- A vágási felület megjelenése és színe: szeletelés után a hús színe húsrózsaszín.
- Íz és illat: a főtt és füstölt sonkára jellemző, megfelelően sós ízű.
- Állag: szilárd és tömör. A vékonyra szelt szeletek harapásra omlósak.

4.1.2. Csont nélküli „Pražská šunka”

A csont nélküli „Pražská šunka” a kategóriába tartozó többi hústerméktől különösen az előállítás módjában különbözik, amely során a kiváló minőségű sonkát a hőkezelést követően füstölt, csont nélküli sertéscombból vagy a sertéscomb különböző részeiből állítják elő. A termék másik kiemelkedő jellegzetessége a dekoratív felület, amelyet egy vékony réteg zsírszalonnából, illetve zsírszalonnából és bőrből alakítanak ki. Egy másik megkülönböztető jellegzetesség a késztermék tojásdad, esetenként ovális alakja.

Fizikai jellemzők:

- A termék jellegzetesen tojásdad vagy ovális alakú.
- A kiváló minőségű sonkát egész csont nélküli, bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett sertéscombból, vagy megtisztított sertéscombból és szózott, bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnaszeletekből, vagy bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett megtisztított sertéscombból állítják elő; Kémiai tulajdonságok:

Kémiai jellemzők:

- Tiszta izomfehérje-tartalom, só- és zsírtartalom: lásd a csontos „Pražská šunka” kémiai tulajdonságait.

Érzékszervi jellemzők:

- A felület megjelenése és színe: a sonka zsírszalonnával és bőrral fedett oldala aranybarna. Ha a felületet bőr nélkül csak zsírszalonna borítja, a felület sárgás-aranybarna árnyalatú.
- A vágási felület megjelenése és színe, íz és illat, állag: lásd a csontos „Pražská šunka” érzékszervi jellemzőit:

4.1.3. „Pražská šunka” konzerv

A „Pražská šunka” konzerv a kategóriába tartozó többi hústerméktől különösen a felhasznált alapanyagokban különbözik, ugyanis kiváló minőségű, megtisztított, egész vagy durvára darált sertéscombból készítik. A termék további jellegzetessége a sonka és a csomagolás között jelenlévő vékony aszpiik réteg. A „Pražská šunka” konzervet a jellegzetes lapos ovális alakú csomagolás különbözteti meg a többi konzerv hústerméktől.

Fizikai jellemzők:

- A termék jellegzetesen lapos tojásdad formájú, méretei a csomagolás által adottak, amely biztosítja, hogy a késztermék súlya kb. 0,454 kg.
- A becsomagolás során a nyersanyagok hústartalma legalább 87 %.

Kémiai jellemzők:

- Tiszta izomfehérje-tartalom (a kötőszöveti és növényi fehérjék kivételével): min. 16 tömegszázalék. A termék aszpikos felszínét nem homogenizálják az elemzett mintába.
- Sótartalom: max. 3 tömegszázalék.
- Zsirtartalom: max. 4 tömegszázalék. A termék aszpikos felszínét homogenizálják az elemzett mintába.
- Aszpiktartalom: max. 36 tömegszázalék.

Érzékszervi jellemzők:

- A termék hermetikusan zárt csomagolásban van és kereskedelmi szempontból megőrzi sterilitását. A csomagolóanyag és a termék között egy sima aranyárga aszpikréteg található.
- A vágási felület megjelenése és színe: a sonka színe húsrózsaszín. Az apró és elkülönülő, aszpikkal töltött lyukak megengedettek.
- Íz és illat: a főtt sonkára jellemző, megfelelően sós íz.
- Állag: szilárd és tömör.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

4.2.1. Csontos „Pražská šunka”

Az egész sertéscombot prágai stílusú vágással dolgozzák fel (a dagadót és a keresztcsontot a farokkal és a medencecsonttal elválasztják a csontos sonkától, amely a térdet tartalmazza, de a csülköt nem, és a zsírszalonnás részt a karajtól lekerékkítik) és a csontos „Pražská šunka” előállítására az alábbiakban felsorolt hozzávalókból páclét készítenek.

Sertéscomb 100,0 kg

Páclé (max. 20,0 kg):

- Víz max. 17,0 kg
- Nitrites vagy nitrátos pácsokeverék max. 2,6 kg
- Cukrok 0–1,2 kg
- Stabilizátorok 0–0,5 kg
- Fűszerkivonat vagy olaj 0–0,3 kg
- Antioxidánsok 0–0,1 kg

A sertéscombokat bepermetezik az előírt összetételű páclével. Ezután a sertéscombokat a páclében pihentetik vagy a páclével bedörzsölhetik. Ezt követi a hőkezelés, ami pasztörözési hatással jár. A hőkezelést követően a jellegzetes íz, aroma és szín elérése érdekében a termékeket füstölőben szárítják és felületüket füstölik, majd lehűtik és tárolják.

Alternatívaként, ha a sertéscombokat a pihentetést vagy bedörzsölést megelőzően nem a páclé befecskendezésével sózzák be, a hűtött combokat besózhatják és felületüket egy kevés cukrot tartalmazó nitrátos pácsokeverékkel való alapos bedörzsöléssel feldolgozhatják. Ezt követően a sertéscombokat bőrrel lefelé az enyhén megszózott érlelő edényekbe helyezik. Az átfőzött és kihűtött, ismételt kis cukrot tartalmazó nitrátos páclével ezt követően a sertéscombokat megint megöntözik. A sonkákra súlyt helyeznek, hogy teljesen elmerüljenek a páclében, majd azokat – a folyamatos érzékszervi minőségellenőrzések eredményeinek fényében – megfelelő idő elteltével megfordítják, hogy az alsó részek felülre, a felső részek pedig alulra kerüljenek. Az alapos besózást követően a sertéscombokat néhány órára langyos vízbe helyezik, majd lecsöpögtetik. A sonkákat a jellegzetes íz, aroma és szín elérése érdekében először a füstölőben szárítják, majd a felületüket füstölik. Ezt követi a hőkezelés, ami pasztörözési hatással jár, majd a hűtés és a tárolás.

A két alternatív módszer közül bármelyik alkalmazására kerül sor, a végső előállítási szakaszt a felület megsütésével és a bőr különféle dekoratív technikák révén történő feldolgozásával is el lehet végezni.

4.2.2. Csont nélküli „Pražská šunka”

A csont nélküli „Pražská šunka” sertéscombot a 4.1.2. pontban leírtaknak megfelelően elkészített egész, csont nélküli sertéscombok vagy a sertéscombok különálló részei, valamint olyan páclé felhasználásával állítják elő, amely az összetétele és a nyersanyagok hústartalmának maximálisan megengedhető aránya tekintetében megegyezik a csontos „Pražská šunka” előállítása során használt páclé összetételével és arányával.

A csont nélküli sertéscombokat vagy a sertéscomb részeit bepermetezik az előírt összetételű páclével és/vagy a páclével bedörzsölhetik. A bőrös vagy bőr nélküli sózott zsírszalonnaszeleteket külön bedörzsölik, amennyiben azokat a termék dekoratív felszínének kialakítására használják. Miután a nyersanyagokat besózták és bedörzsölték, azt ovális vagy tojásdad alakú formákba töltik olyan módon, hogy a bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonna minden alkalommal a termék dekoratív felületét képezze. Ha a bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnát használják a termék dekoratív felületének kialakítására, a formákat először a bedörzsölt zsírszalonnaszeletekkel bélelik ki és csak ezt követően töltik meg a megtisztított sertéscombokkal. Ezt követi a formákban történő hőkezelés, ami pasztörözési hatással jár. A hőkezelést követően a jellegzetes íz, aroma és szín elérése érdekében a termékeket eltávolítják a formákból, füstölik, majd lehűtik és becsomagolják.

A végső előállítási szakaszt a felület megsütésével és a bőr különféle dekoratív technikák révén történő feldolgozásával is el lehet végezni.

Az egész csont nélküli, bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett sertéscomb és adott esetben bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett megtisztított sertéscomb használatával előállított termékeket a hőkezelést megelőzően az előírt formájúvá lehet alakítani a hőkezelést követően eltávolítandó fólia segítségével. Ebben az esetben nem szükséges formákat használni.

4.2.3. „Pražská šunka” konzerv

A „Pražská šunka” konzerv előállítására megtisztított sertéscombot (egészben vagy durvára felszeletelve), zselatint (por formájában) és az alábbi hozzávalókból elkészített páclét használják.

Megtisztított sertéscomb	100,0 kg
Zselatin por formában:	4,0 kg
Páclé (max. 14,3 kg):	
— Víz	max. 11,0 kg
— Nitrites pácsókeverék	max. 2,8 kg
— Cukrok	0–0,5 kg

A lapos, ovális alakú csomagolás sterilizálásra alkalmas és a késztermék töltő súlyát (kb. 0,454 kg) biztosító anyagból készül.

A sertéscombot egészben vagy durvára darálva páclével bedörzsölik. A húst a pácolás után vákuumcsomagolásba helyezik oly módon, hogy annak alján megfelelő mennyiségű zselatinpor legyen. A csomag vákuumos lezárása után a terméket 5 °C-on pihentetik 12 órán át. Ezt követi a sterilizáció, amely során a termék minden részében legalább 121 °C-nak megfelelő hőhatást kell elérni 10 percen át. A hőkezelés után a termékeket lehűtik, majd száraz állapotban 0–25 °C hőmérsékleten, 85 %-os relatív páratartalom mellett tárolják. A termék eltarthatósága legalább három év.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

4.3.1. Csontos „Pražská šunka”

A „Pražská šunka” megjelölést már az 1860-as évektől használják a Csehországból, konkrétan Prágából származó egyik legismertebb élelmiszeripari termékre. A történelmi források a „Pražská šunka” elnevezésű terméket a sonka gyártását elkezdő František Zvěřina nevéhez kötik. František Zvěřinától az ismert prágai füstölthústermék-készítő, Jozef Jerábek vette át a gyártást. A termék egyéb gyártói közé tartozott Dlouhý, Malý, Cibulka és más prágai füstölthústermék-készítők. Prága példáját követve más nagyvárosokban is megkezdték a „Pražská šunka” készítését. A terméket Brnóban egy Jebavý, Hradec Královéban egy Hutla, Pardubicén pedig egy Sochor nevű füstölthústermék-készítő gyártotta, akikhez a 19. század végéig sok más füstölthústermék-készítő is csatlakozott.

Képletesen fogalmazva elmondható, hogy a Zvěřina mester által készített „Pražská šunka” volt minden más sonka őse. A „Pražská šunka” ipari előállítását Antonín Chmel kezdte meg, aki 1879-ben alapította meg prágai U Zvonárky üzemét. Legfontosabb terméke, a „Pražská šunka” mellett a füstölt hústermékek széles választékát gyártotta, amelyek hamarosan hírnevet szereztek nemcsak Prágában, hanem más városokban, különösen a fürdővárosokban, majd végül egyes európai országokban is. Kereskedelmileg legsikeresebb terméke azonban a „Pražská šunka” volt, amely a tengeren túli piacokra is eljutott. A második világháború után államosították a céget, ezt követően pedig fokozatosan több más prágai gyártóüzemmel olvadt össze. Ebben az időszakban születtek a „Pražská šunka” további változatai, mint például a féltartós, illetve a konzerv sonka, amelyet a sertéscomb izmos részéből állítottak elő. 1977-ben az U Zvonárky üzemet a písnicei Masokombinát Praha jih (Dél-prágai Húsüzem) vette át valamennyi alkalmazottal és berendezéssel együtt. Az új pácolási technológiák megjelenésekor bevezették a „Pražská šunka” előállítása során a sonkaalapanyagok páclével való permetezését, amelyet esetleg bedörzsölés is követett. Az 1989 utáni privatizációs időszakban a písnicei húsüzem megszűnt, de a csontos „Pražská šunka” gyártása számos más gyártóüzemben folytatódott Csehországban.

A „Pražská šunka” előállításának alapját eredetileg a válogatott alapanyagok használata és a pácolás képezte. A kis súlyú sertések combját használták alapanyagként, a jelenlegi recept ezért is korlátozza a súlyt legfeljebb 10 kilogrammra. A nemzedékről nemzedékre szálló gyártási folyamat másik megkülönböztető jellegzetességét a sertéscomb úgynevezett prágai vágással történő feldolgozása jelenti. A hűtött sertéscombok pácolásához a hús, különösen pedig a bőr felületét alaposan bedörzsölték egy kevés cukrot is tartalmazó nitrátos pácsókeverékkel. Az érlelő edényekbe, amelyek alját enyhén besózták, a sertéscombokat bőrrel lefelé helyezték bele. Az átfőzött és fagyasztott, ismételt kis cukrot tartalmazó nitrátos páclével a sonkákat megöntözték, majd súlyt helyeztek rájuk. Ezt követően a sonkákat megfordították, hogy az alsó részek felülre, a felső részek pedig alulra kerüljenek. Ezután a sonkákat ismét lesúlyozták. Az érzékszervi minőségellenőrzést követően a sonkákat néhány órára langyos vízbe helyezték, majd lecsöpögtették. Ezután következett az utolsó lépés, azaz a medencecsont eltávolítása, a bőr lekaparása és a lábszár bekötözése, hogy a főzés során annak formája ne sérüljön. A sonkákat mindig felmelegített füstölőben aggatták fel. A füstölés két szakaszban történt: először nyílt tűz feletti szárítás, majd nedves keményfa fűrészpor segítségével történő aromázálás és színezés. A sonkákat általában lassan, 8–12 órán át füstölték. A sonkákat ezután forró vízben leforrázták, majd főzték. Végül a sonkákat hideg vízben áztatva hűtötték le.

4.3.2. Csont nélküli „Pražská šunka”

A második világháború előtt megjelentek az eredeti csontos „Pražská šunka” alternatív elkészítési módjai. Ezekhez először a sertéscomb izmos részéből előállított, pasztörizált, csont nélküli „Pražská šunka” szolgált alapul. Ezt Antonín Chmel a prágai U Zvonárky üzemben, és Josef Beránek vállalatának üzemében, a Beránkové podniky-ben állította elő. A „Pražská šunka” ilyen fajtáinak elkészítéséhez frissen hűtött kicsontozott sertéscombot használtak fel, azok egyes részeit feldolgozták, színük alapján osztályozták, és a nyersanyagot mechanikusan és időszakosan nátrium-klorid, valamint a szükséges mennyiségű, részben a páclében feloldott nátrium-nitrit és cukor hozzáadásával dolgozták fel. Ezt követte a pasztörizálás és a hűtés. A második világháborút követően a pasztörizált „Pražská šunka” gyártása főleg a Brno, Kostelec, Studená, Vamberk és Planá nad Lužnicí városokban működő húsüzemekben összpontosult. Ezekben az üzemekben az 1970-es évek végén egyre több csont nélküli „Pražská šunka” készült formák használatával és a végtermék műanyag tárolóedényekbe történő csomagolásával, ami egyrészt fölöslegessé tette a konzervdobozok használatát, de különösen azt jelentette, hogy a terméket pasztörizálás után füstölteni lehetett és egy vékony dekoratív réteget lehetett rajta kialakítani zsírszalonnából vagy zsírszalonnából és bőrből. A termék és annak paraméterei ezáltal lényegesen közelebb kerültek az eredeti csontos „Pražská šunka” jellemzőihez. A csont nélküli „Pražská šunka” terméket 1989 óta a Csehország-szerte található egyéb üzemekben is gyártják.

4.3.3. „Pražská šunka” konzerv

A „Pražská šunka” konzerv az eredeti „Pražská šunka” egy másik változata, amelyet a második világháború befejeződését követően kezdtek el gyártani. A hűtött friss sertéscombok kicsontozásából származó válogatott nyersanyagok felhasználásával, nitrites pácsókeverék, cukor és zselatin hozzáadásával állították elő, és a hosszú ideig való eltarthatóságot biztosítandó, 1 font súlyban tojásalakú csomagolásban sterilizálták. A sonkakonzerv kereskedelmi sikerében nagy szerepet játszott a késztermék aszpiktartalma. A „Pražská šunka” konzervet 1973 óta gyártják, főként a Kostelec, Krahulčí és Studená városokban működő húsüzemekben. Ezt a változatot 1989 óta Csehország-szerte más üzemekben is gyártják.