

## II

(Незаконодателни актове)

## РЕГЛАМЕНТИ

## РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2018/506 НА КОМИСИЯТА

от 26 март 2018 година

за вписване на наименование в регистъра на храните с традиционно специфичен характер „Pražská šunka“ (ХТСХ)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни<sup>(1)</sup>, и по-специално член 15, параграф 1 и член 52, параграф 3, буква б) от него,

като има предвид, че:

- (1) Съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 подаденото от Чешката република заявление за регистрация на наименованията „Пражка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιροκέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR), „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), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI) и „Pragskinka“ (SV) като храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ) беше публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз*<sup>(2)</sup>. С наименованието „Pražská šunka“ се определя шунков продукт, обхващащ следните три разновидности: „Pražská šunka“ с кост, „Pražská šunka“ без кост и „Pražská šunka“ — консерва.
- (2) През 2012 г. вече беше публикувано заявление за регистрация на наименованието „Pražská šunka“ заедно с други негови езикови варианти<sup>(3)</sup>. Австрия, Италия, Германия и Словакия подадоха възражения. Чешката република постигна съгласие с всички възражаващи страни, с изключение на Словакия. Тогава Комисията публикува отново продуктова спецификация, която беше съществено изменена, за да бъдат частично взети предвид направените от Словакия твърдения и забележки.
- (3) На 18 юли 2016 г. Комисията получи уведомление за възражение от Словакия, на 16 август 2016 г. — от Сърбия, а на 17 август 2016 г. — от Австрия.
- (4) На 14 септември 2016 г. Комисията получи мотивирано възражение от Словакия, на 12 октомври 2016 г. — от Сърбия, а на 19 октомври 2016 г. — от Австрия.
- (5) Разглеждането на възражението на Австрия не можа да продължи. В съответствие с член 51, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията проверява допустимостта само на мотивирани възражения, получени в срок от два месеца от получаване на съответното уведомление за възражение, което не беше изпълнено в случая с мотивираното възражение на Австрия.
- (6) След като разгледа мотивираните възражения на Сърбия и Словакия и ги счете за допустими, в съответствие с член 51, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията прикани Чешката република и Словакия с писмо от 8 ноември 2016 г., а Чешката република и Сърбия — с писмо от 2 декември 2016 г., да проведат подходящи консултации с оглед постигането на съгласие.

<sup>(1)</sup> OBL 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> OVC 180, 19.5.2016 г., стр. 5.

<sup>(3)</sup> OVC 283, 19.9.2012 г., стр. 11.

- (7) Между Чешката република и Сърбия беше постигнато съгласие. Те се споразумяха наименованието да бъде защитено и на сръбски език, както на кирилица, така и на латиница, т.е. „Praška šunka“/„Прашка шунка“ (RS), и да се предостави на Сърбия тригодишен преходен период за използване на защитеното наименование по отношение на продукти, които не съответстват на продуктовата спецификация за „Pražská šunka“.
- (8) Комисията счита, че съдържанието на посоченото споразумение не противоречи нито на Регламент (ЕС) № 1151/2012, нито на правото на ЕС. Член 15, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, с който се разрешава на Комисията да предоставя преходен период от три или повече години за използване на защитени наименования за произход и защитени географски указания, които са в нарушение на член 13, параграф 1 от посочения регламент, може да се прилага по аналогия и към храните с традиционно специфичен характер<sup>(1)</sup>. Тъй като обаче посоченият регламент се прилага само на територията на ЕС, този преходен период може да се отнася само за продуктите, внасяни в ЕС от Сърбия, които ще се предлагат на пазара в ЕС със защитеното наименование, въпреки че не съответстват на продуктовата спецификация. Такива продукти обаче следва да не се предлагат на пазара в ЕС придружени от термините „храна с традиционно специфичен характер“, съкращението „ХТСХ“ или свързаното с ЕС лого. Във връзка с добавянето на текста на сръбски език към регистрираните наименования, консолидираният текст на продуктовата спецификация следва да се публикува за информация.
- (9) Между Чешката република и Словакия обаче не беше постигнато съгласие в определения срок. Затова Комисията следва да вземе решение относно регистрацията, като вземе предвид резултатите от тези подходящи консултации в съответствие с процедурата, посочена в член 52, параграф 3, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (10) Основните аргументи на Словакия, изложени в нейните мотивирани възражения и в проведените с Чешката република консултации, могат да бъдат обобщени по следния начин.
- (11) Като първи мотив за възражение Словакия твърди, че регистрацията на наименованието би била несъвместима с условията на Регламент (ЕС) № 1151/2012. Словакия твърди, че начинът на производство, включен в продуктовата спецификация за „Pražská šunka“ без кост, не е „традиционен“, защото се прилага едва от 1993 г. (след разделянето на Чехословакия на Чешка република и Словакия) и все още не са минали 30 години. Преди 1993 г. „Pražská šunka“ е произвеждана съгласно чехословашките държавни стандарти (ČSN), с които се установяват общи правила за производство, доставка, опаковане, транспорт, съхранение и изпитване на месни продукти, приложими в Чехословакия; те са се прилагали на цялата територия на Чехословакия и не са позволявали начина на производство, включен в продуктовата спецификация за ХТСХ „Pražská šunka“ без кост. Съгласно член 18 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за да може дадено наименование да бъде регистрирано като ХТСХ, се изисква или начинът на производство да съответства на традиционна практика, или суровините или съставките да бъдат тези, които традиционно се използват, а според определението в член 3, точка 3 от същия регламент „традиционен“ означава доказана употреба за период от най-малко 30 години. С оглед на горното, начинът на производство на ХТСХ „Pražská šunka“ без кост не може да отговаря на традиционната практика, посочена в член 18 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (12) Словакия твърди също, че изискването за „специфичен характер“ съгласно определението в член 3, точка 5 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 не е спазено.
- (13) Като втори мотив за възражение Словакия твърди, че наименованието на продукта „Pražská šunka“ трябва да се счита за родов термин, т.е. че то се е превърнало в общо наименование на продукта в ЕС. Това личи от броя на възраженията срещу регистрацията на наименованието — фактът, че едно и също наименование се използва за предлагане на пазара на един и същ или сходен продукт в много държави, показва, че то е родово име.
- (14) Третият мотив за възражение от страна на Словакия е, че предложеното за регистрация наименование е законно, известно и икономически значимо за сходни селскостопански продукти или храни в Словакия. Словашкият потребител познава и купува „Pražská šunka“ като топлинно обработен продукт в полиамидни обвивки. Продуктът „Pražská šunka“ във варианта без кост, както е описан в предложението, е непознат за словашките потребители. Според информацията, предоставена от отделни производители в Словашката република, понастоящем се произвеждат най-малко 1 208 t „Pražská šunka“ годишно. За словашките производители адаптирането или преименуването на продукта би довело до значителна загуба на приходи, главно защото ще доведе до рязко повишаване на цената с 45 — 92 % в зависимост от вида и категорията на качество. В продуктовата спецификация на ХТСХ „Pražská šunka“ за всичките три разновидности се предвижда месото да бъде с минимално съдържание на чисти мускулни белтъчини 16 % тегл., докато в Словакия този процентен дял може да е по-малък. Съгласно словашкото законодателство „Pražská šunka“ може да се предлага на пазара в три различни категории шунка в зависимост от различните процентни дялове на минималното тегловно съдържание на чисти мускулни белтъчини: специална шунка (16 %), шунка с екстра качество (13 %) и стандартна шунка (10 %). Следователно шунката с екстра качество и стандартната шунка вече не биха могли да се предлагат на пазара в Словакия с регистрираното наименование.

<sup>(1)</sup> Регламент за изпълнение (ЕС) 2016/304 на Комисията от 2 март 2016 г. за вписване на наименование в регистъра на храните с традиционно специфичен характер [Heumilch/Haymilch/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ХТСХ)] (ОВ L 58, 4.3.2016 г., стр. 28).

Освен това ценово повишение, като загуба на приходи следва да се отчетат и разходите за закупуване на калъпи за производството на „Pražská šunka“ без кост“, тъй като в Словакия не се използва тази технология при производството на „Pražská šunka“ (използват се полиамидни обвивки). Тази покупка би включвала разход в размер на 70 EUR/единица при шунка с тегло около 5 kg, т.е. 14 000 EUR за производството на 1 t готов продукт. По същия начин формоването на „Pražská šunka“ с помощта на фолио, за разлика от производството в полиамидни обвивки, също би довело до повишени разходи за закупуване на фолио и ръчен труд, възлизали общо на най-малко 50 EUR/t готов продукт.

- (15) Освен това трима словашки производители са притежатели на търговски марки за „Pražská šunka“ и тяхното използване ще бъде застрашено.
- (16) В допълнение към горните съображения Словакия предложи, ако независимо от представените твърдения Комисията реши да регистрира наименованието, да се вземе предвид член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, като се предвиди наименованието „Pražská šunka“ да се придружава от обозначението „приготвена в съответствие с традициите на Чешката република“. Като друга възможност същото наименование би могло да се промени на „Traditional Pražská šunka“.
- (17) Комисията извърши оценка на аргументите, изложени в мотивираните възражения на Словакия, с оглед на разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012, като взе предвид резултатите от подходящите консултации, проведени между заявителя и възражаващите страни, и стигна до заключението, че наименованието „Pražská šunka“ следва да бъде регистрирано.
- (18) По отношение на първия мотив за възражение Чешката република разясни, че още преди 1993 г. „Pražská šunka“ не е била обхваната от чехословашките държавни стандарти (ČSN). В тази част на Чехословакия, която днес съответства на Чешката република, „Pražská šunka“ е била произвеждана съгласно „технико-икономическия стандарт“, издаден от чешкия отдел на „Masný průmysl“ (предприятие в месопереработвателния сектор). В края на 70-те години на XX век в няколко чехословашки предприятия в рамките на територията на сегашната Чешка република е произвеждана полуконсервирана (пастьоризирана) „Pražská šunka“ без кост, в основни линии съгласно елементите, които фигурират в продуктовата спецификация за ХТСХ „Pražská šunka“ без кост: пастьоризация, използване на калъпи за овална форма, опушване, и сланина или сланина с кожа като декоративен слой.
- (19) Освен това същият продукт — полуконсервирана „Pražská šunka“ без кост — е произвеждан в течение на десетилетия в други държави, като Австрия и Германия. С оглед на гореизложеното следва да се заключи, че „Pražská šunka“ без кост и начинът на производството ѝ отговарят на традиционна практика, съществувала повече от 30 години.
- (20) Няма изискване даден продукт да има специфичен характер, за да бъде регистрирано наименованието му като ХТСХ. В член 19, параграф 1, буква б) се посочва „специфичният характер“ като елемент на описанието и този специфичен характер на продукта е достатъчно описан при всичките три разновидности, обхванати от продуктовата спецификация.
- (21) По отношение на втория мотив за възражение няма основания да се заключи, че терминът се е превърнал в родов. Словакия не представи никакви аргументи, водещи до такова заключение. Фактът, че такъв продукт се произвежда в няколко държави в Европа, не може да се смята *per se* за основание да се заключи, че това наименование има родов характер. Във всеки случай самият родов характер не е основание за възражение срещу ХТСХ. ХТСХ могат да бъдат законно произвеждани навсякъде, при условие че съответстват на продуктовата спецификация.
- (22) Като трети мотив за възражение Словакия твърди, че използването на наименованието е законно, известно и икономически значимо за сходни селскостопански продукти или храни в Словакия. Комисията признава тези обстоятелства. Тя обаче смята, първо, че причината, поради която произвежданият в Словакия продукт не може да попадне в обхвата на продуктовата спецификация за ХТСХ „Pražská šunka“, се крие по същество в обстоятелството, че Словакия е променила рецептата и представянето на продукта след независимостта на двете държави — Чешката и Словашката република, т.е. след 1 януари 1993 г. Словашките органи съобщиха, че указът за създаване на трите категории шунка — 1) специална, 2) с екстра качество и 3) стандартна (в зависимост от минималното съдържание на чисти мускулни белтъчини в теловни проценти, което е съответно 16 %, 13 % и 10 %) — е бил приет от словашкото Министерство на земеделието и словашкото Министерство на здравеопазването на 18 август 2005 г. Преди посочената дата минималното съдържание на чисти мускулни белтъчини в теловни проценти е било 18 %. 100 % от произвежданата в Словакия „Pražská šunka“ с минимално съдържание на чисти мускулни белтъчини 18 % тел. би отговаряла на изискванията за ХТСХ „Pražská šunka“. Словашките органи съобщиха също, че едновременно с това е било променено и представянето на продукта, като формоването и топлинната обработка са отпаднали и са били изцяло заменени с пълнене на продукта в полиамидни обвивки. Макар Словакия да посочва, че производството на „Pražská šunka“ се е променило и в Чешката република след независимостта, очевидно е, че именно в Словакия начинът на производство е променен съществено и осезателно. Второ, в

сравнение с първоначалната продуктова спецификация, публикувана през 2010 г., Чешката република значително е смекчила изискванията на тази спецификация с цел да бъдат включени най-голям брой начини на производство и така да бъде регистрирана ХТСХ с широко и всеобщо разпространение. На практика всички допуснати възражаващи страни в двете процедури по предявяване на възражения постигнаха съгласие, с изключение на Словакия. Трето, при изчисляване на разходите за адаптиране на производството към спецификацията на ХТСХ „Pražská šunka“ изглежда не се отчита фактът, че металните калъпи могат да се използват многократно и продължително. Четвърто, не е задължително да се използват точно калъпи, тъй като има други възможности. Може да се използва пластмасово фолио. Освен това 50 EUR на тон готов продукт за покупката на фолио и ръчен труд не изглежда непропорционално голям разход.

- (23) Освен това съгласно член 43 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 и по аналогия с разпоредбите, приложими към защитените наименования за произход и защитените географски указания, следва да се счита, че се разрешава търговските марки, които са заявени, регистрирани или утвърдени в резултат на употреба, ако се предвижда такава възможност в съответното законодателство, добросъвестно на територията на Съюза преди датата на подаване на заявлението за защита до Комисията, да продължат да бъдат използвани и подновявани за съответния продукт, независимо от регистрацията на наименованието. Тази регистрация не засяга търговските марки, които са заявени, регистрирани или утвърдени в резултат на употреба, ако се предвижда такава възможност в законодателството на Съюза или в словашкото законодателство, добросъвестно преди датата на подаване на заявлението за регистрация на наименованието „Pražská šunka“ като ХТСХ до Комисията.
- (24) С оглед на гореизложеното, противопоставените от Словакия обстоятелства относно законното, известно и икономически значимо използване на наименованието, също и в търговски марки, на територията на Словакия, не са достатъчни, за да обосноват отхвърлянето на чешкото заявление за регистрация. Що се отнася до останалите предложения, направени от Словакия, с оглед на изложените по-горе основания Комисията счита, че не е целесъобразно да се предвиди регистрираното наименование ХТСХ „Pražská šunka“ да се придружава от обозначението „приготвена в съответствие с традициите на Чешката република“, за да може словашката „Pražská šunka“ да се предлага на пазара като произтичаща от словашките традиции, без да съответства на продуктовата спецификация за ХТСХ „Pražská šunka“. Всъщност Словакия не доказва, че съществува алтернативна „словашка традиция“ при производството на продукта, наричан „Pražská šunka“. Освен това, след две проведени процедури по предявяване на възражения, продуктовата спецификация, за която ще се отнася регистрираното наименование, вече няма да отразява специфична „чешка традиция“, а главно традиция, която е обща за няколко държави — членки на ЕС, и трети държави.
- (25) Предложението да се промени наименованието на „Traditional Pražská šunka“ би означавало процедурата да започне от самото начало, което е непропорционално с оглед на съществуващите оправдани правни очаквания.
- (26) Във всички случаи защитата на храните с традиционно специфичен характер следва да се приспособява, като се вземат предвид интересите на производителите и операторите, които досега законно са използвали такива наименования. На основание член 15, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, приложим по аналогия и към храните с традиционно специфичен характер, следва да се разреши да се използва в продължение на петгодишен преходен период наименованието „Pražská šunka“, без да се спазва продуктовата спецификация, както и да продължат да се пускат на пазара след изтичането на този петгодишен период несъответстващи на продуктовата спецификация продукти до изчерпване на наличните количества, за да се даде възможност за постепенно адаптиране към продуктовата спецификация. Тези продукти обаче следва да не се предлагат на пазара придружени от термините „храна с традиционно специфичен характер“, съкращението „ХТСХ“ или логото на ЕС.
- (27) С оглед на гореизложеното, наименованията „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), „Pražka šunka“ (HR/SL/RS), „Pražas 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) следва да бъдат вписани в регистъра на храните с традиционно специфичен характер.
- (28) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Комитета по качеството на селскостопанските продукти,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

#### Член 1

Наименованията „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), „Pražos 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) се регистрират като ХТСХ.

Наименованията в първата алинея се използват за определяне на продукт от клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.) от приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията <sup>(1)</sup>.

#### Член 2

Консолидираната продуктова спецификация се съдържа в приложението към настоящия регламент.

#### Член 3

Регистрираните наименования могат да се използват за обозначаване на продукти, предлагани на пазара на територията на ЕС и несъответстващи на продуктова спецификация за ХТСХ „Pražská šunka“, в продължение на пет години от датата на влизане в сила на настоящия регламент. Когато се използват по отношение на продукти, които не съответстват на продуктова спецификация, тези наименования не могат да бъдат придружавани от термините „храна с традиционно специфичен характер“, „ХТСХ“ или от логото на ЕС.

След изтичане на петгодишния период продуктите с регистрираното наименование, произведени преди края на посочения период и несъответстващи на продуктова спецификация по член 2, могат да бъдат предлагани на пазара до изчерпване на наличните количества, съществуващи на територията на ЕС към датата на изтичане на петгодишния период.

#### Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 26 март 2018 година.

За Комисията  
Председател  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36).

## ПРИЛОЖЕНИЕ

## ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

## „PRAŽSKÁ ŠUNKA“

ЕС №: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ЧЕШКА РЕПУБЛИКА

## 1. НАИМЕНОВАНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ

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

## 2. ВИД ПРОДУКТ

Клас 1.2 Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

## 3. ОСНОВАНИЯ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ

## 3.1. Продуктът

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Традиционният месен продукт „Pražská šunka“ е предназначен за пряка консумация и се произвежда отпадна в следните разновидности:

- „Pražská šunka“ с кост,
- „Pražská šunka“ без кост,
- „Pražská šunka“ — консерва.

## 3.2. Наименованието

е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Традиционното наименование „Pražská šunka“ не изразява специфичния характер на продукта и не свързва този специфичен характер със селскостопанския или географския произход на продукта. То е специфично само по себе си, тъй като в международен план се асоциира с прочутия месен продукт с характерна форма и вкус.

## 4. ОПИСАНИЕ

## 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

## 4.1.1. „Pražská šunka“ с кост

„Pražská šunka“ с кост се отличава от останалите видове шунка с кост предимно по начина, по който се избира и обработва основната суровина. Друга характерна особеност на „Pražská šunka“ с кост е съотношението между използваните при производството свински бут и саламура, което дава възможност в готовия продукт да се постигне съдържание на чисти мускулни белтъчини, отговарящо на категорията шунки с най-високо качество. Производственият процес освен това включва топлинна обработка и опушване, което също отличава „Pražská šunka“ с кост от редица традиционни сушени шунки с кост.

**Физични свойства:**

- Продукт с максимално общо тегло до 10 kg.
- Свинският бут, отрязан с т.нар. пражки разрез, запазва първоначалната си форма. При пражкия разрез от целия бут с кост с джолана и без крачето се отделят хълбокът, кръстната кост, включително опашката и тазовата кост, а прошарената част откъм котлетите и филето се оформя кръгообразно.

Химични свойства (параметрите се определят въз основа на анализиранияте проби, след отстраняване на костите от продукта):

- Съдържание на чисти мускулни белтъчини (не се включват белтъчините от съединителната тъкан и белтъчините от растителен произход): минимум 16 тепловни процента. Повърхностното покритие на продукта, състоящо се от сланина и кожа, не се хомогенизира в пробата за анализ.
- Съдържание на сол: максимум 3 тепловни процента.
- Съдържание на мазнини: максимум 15 тепловни процента. Повърхностното покритие на продукта се хомогенизира в пробата за анализ.

**Органолептични свойства:**

- Външен вид и цвят: покритата с кожа страна на шунката има златистокафяв цвят. Останалите части от повърхността не са покрити с кожа, а със светла на цвят сланина, която е жълтеникава до златиста. Мускулното месо на свинския бут има златистокафява до тъмнокафява повърхност.
- Външен вид и цвят на разрезната повърхност: при разрязване на шунката на ивици цветът на мускулното месо е меснорозов.
- Вкус и аромат: изразителен вкус и аромат на топлинно обработена и пушена шунка, умерено солен вкус.
- Консистенция: твърда, плътна. Нарязаният на тънки ивици продукт е крехък при отхапване.

**4.1.2. „Pražská šunka“ без кост**

„Pražská šunka“ без кост се отличава от останалите месни продукти от тази категория предимно по начина на производство, тъй като тя е висококачествена шунка, произведена от обезкостени свински бутове или от шолове от свински бут, която се опушва след топлинна обработка. Значим характерен белег на продукта е и наличието на декоративно повърхностно покритие, което се състои от тънък слой сланина или сланина с кожа. Отличителна черта е също така типичната яйцевидна или овална форма на готовия продукт.

**Физични свойства:**

- Продуктът има характерна яйцевидна или овална форма.
- Шунката е от най-високо качество и се произвежда от цели обезкостени свински бутове, покрити със сланина със или без кожа; от почистени шолове от свински бут и осолени ивици свинска сланина със или без кожа; или от шолове от свински бут, покрити със сланина със или без кожа.

**Химични свойства:**

- Съдържание на чисти мускулни белтъчини, сол и мазнини: вж. химичните свойства на „Pražská šunka“ с кост.

**Органолептични свойства:**

- Външен вид и цвят: покритата със сланина и кожа страна на шунката има златистокафяв цвят. Ако повърхностното покритие се състои само от сланина без кожа, цветът му е светъл — от жълтеникав до златист.
- Външен вид и цвят на разрезната повърхност, вкус и аромат, консистенция: вж. органолептичните свойства на „Pražská šunka“ с кост.

**4.1.3. „Pražská šunka“ — консерва**

„Pražská šunka“ — консерва се отличава от останалите месни продукти от тази категория предимно с използваните суровини, тъй като тя е висококачествена шунка, произведена от почистени цели и нарязани на едро шолове от свински бут. Друга характерна особеност на продукта е наличието на тънък слой желе между шунката и опаковъчния материал. Това, което обаче откроява „Pražská šunka“ — консерва от останалите месни консерви, е типичната плоска овална форма на опаковката.

## Физични свойства:

- Продуктът има характерна плоска овална форма. Размерите му отговарят на размерите на опаковката, които гарантират, че теплото на съдържащия се в нея готов продукт е приблизително 0,454 kg.
- При пълненето на опаковката месото представлява минимум 87 % от теплото на суровината.

## Химични свойства:

- Съдържание на чисти мускулни белтъчини (не се включват белтъчините от съединителната тъкан и белтъчините от растителен произход): минимум 16 тегловни процента. Повърхностното желирано покритие на продукта не се хомогенизира в пробата за анализ.
- Съдържание на сол: максимум 3 тегловни процента.
- Съдържание на мазнини: максимум 4 тегловни процента. Повърхностното желирано покритие на продукта се хомогенизира в пробата за анализ.
- Съдържание на желе: максимум 36 тегловни процента.

## Органолептични свойства:

- Продуктът се предлага в херметично затворена опаковка и запазва стерилността си при съхранение в търговската мрежа. Между опаковъчния материал и продукта има гладък слой желе с жълтокафяв цвят.
- Външен вид и цвят на разрезната повърхност: цветът на шунката е меснорозов. Допускат се отделни дребни шупли, пълни с желе.
- Вкус и аромат: изразителен вкус и аромат на топлинно обработена шунка, умерено солен вкус.
- Консистенция: твърда, плътна.

**4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)**

**4.2.1. „Pražská šunka“ с кост**

За производството на „Pražská šunka“ с кост се използват цели свински бутове, отрязани с т.нар. пражки разрез (от целия бут с кост с джолана и без крачето се отделят хълбокът, кръстната кост, включително опашката и тазовата кост, а прошарената част откъм котлетите и филето се оформя кръгообразно), и саламура, която се приготвя от долупосочените съставки.

Свински бутове ..... 100,0 kg

Саламура (максимум 20,0 kg):

- Вода ..... максимум 17,0 kg
- Нитритна или нитратна осоляваща смес ..... максимум 2,6 kg
- Захари ..... 0—1,2 kg
- Стабилизатори ..... 0—0,5 kg
- Овкусяващ екстракт или овкусяващо растително масло ..... 0—0,3 kg
- Антиоксиданти ..... 0—0,1 kg

Свинските бутове се напръскват със саламура с предписания състав. След това се оставят да отлежат в саламурата или тя може да се втрие в тях. Следва топлинна обработка, чрез която се постига пастьоризация. След топлинната обработка продуктите се подсушават и преминават през повърхностно опушване в пушилня, за да добият характерния вкус, аромат и цвят, след което се охлаждат и складираат.

Ако не са осолени чрез напръскване със саламура с последващо отлежаване или чрез втриване на саламура, може да се използва алтернативен метод, при който охладените бутове се осоляват и обработват, като повърхността им се натрива добре с нитратна осоляваща смес, съдържаща малко захар. След това се подреждат с кожата надолу в поръсен със сол съд. После се заливат с преварена и охладена саламура с нитратна сол и отново малко захар. Накиснатите бутове се притискат, за да са изцяло потопени в саламурата, и след известно време (според резултатите от периодичната сетивна проверка на качеството) се обръщат така, че долните им части да бъдат отгоре, а горните — отдолу. След като се постигне добро вътрешно осоляване, шунката се потапя за няколко часа в хладка вода и се оставя да се отцеди. Шунката се подсушава в пушилня, след което преминава през повърхностно опушване, за да добие характерния вкус, аромат и цвят. Следва топлинна обработка, чрез която се постига пастьоризация, а след това шунката се охлажда и складира.



И при двата метода се допуска възможността последният етап от производството да включва повърхностно запичане на готовия продукт или различни техники за декоративно оформяне на кожата.

#### 4.2.2. „Pražská šunka“ без кост

За производството на „Pražská šunka“ без кост се използват цели обезкостени свински бутове или отделни шолове от свински бут, подготвени съгласно точка 4.1.2, и саламура, която по състав и максимално допустимо количество спрямо месната суровина е същата като саламурата, използвана за производството на „Pražská šunka“ с кост (при осоляване с нитритна осоляваща смес).

Обезкостените цели свински бутове или шоловете от свински бут се напръскват със саламура с предписания състав и/или саламурата може да се втрие в тях. Ако за повърхностно декоративно покритие на продукта се използват осолени ивици свинска сланина със или без кожа, саламурата се втрива в тях отделно. След осоляването и натриването суровината се пълни в калъпи с яйцевидна или овална форма така, че сланината със или без кожа винаги да служи като повърхностно декоративно покритие на продукта. Ако за повърхностно декоративно покритие на продукта се използват ивици свинска сланина със или без кожа, те се подреждат по дъното и стените на калъпите и едва следва това калъпите се пълнят с почистените шолове от свински бут. Следва топлинна обработка на продукта в калъпите, чрез която се постига пастъоризация. След топлинната обработка продуктите се изваждат от калъпите, опушват се, за да добият характерния вкус, аромат и цвят, след което се охлаждат и опаковат.

Допуска се възможността последният етап от производството да включва повърхностно запичане на готовия продукт или различни техники за декоративно оформяне на кожата.

Продуктите, за чието производство се използват цели обезкостени свински бутове, покрити със сланина със или без кожа, или шолове от свински бут, покрити със сланина със или без кожа, може преди топлинната обработка да се формоват в предписаната форма посредством фолио, което след топлинната обработка се отстранява от продукта. В такъв случай не е необходимо да се използват калъпи.

#### 4.2.3. „Pražská šunka“ — консерва

За производството на „Pražská šunka“ — консерва се използват почистени шолове от свински бут (цели или накълцани на едро), желатин на прах и саламура, която се приготвя от долупосочените съставки.

Почистени шолове от свински бут ..... 100,0 kg

Желатин на прах ..... 4,0 kg

Саламура (максимум 14,3 kg):

— Вода ..... максимум 11,0 kg

— Нитритна осоляваща смес ..... максимум 2,8 kg

— Захари ..... 0—0,5 kg

Използват се опаковки с плоска и яйцевидна форма, които се изработват от подходящи за стерилизация материали и гарантират, че теглото на съдържащия се в тях готов продукт е приблизително 0,454 kg.

Саламурата се втрива в шоловете от свински бут, които са цели или накълцани на едро. След втриването на саламурата в мускулното месо то се опакова във вакуумни опаковки, на чието дъно е поставено съответното количество желатин на прах. След затварянето на опаковките под вакуум продуктите се оставят да отлежат 12 часа при температура 5 °C. Следва стерилизация, при която във всички части на продукта трябва да се постигне минимален топлинен ефект, отговарящ на въздействието на температура 121 °C за период от 10 минути. След топлинната обработка продуктите се охлаждат и в сухо състояние се съхраняват при температура 0—25° C и относителна влажност до 85 %. Срокът за съхранение на продукта е минимум 3 години.

### 4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

#### 4.3.1. „Pražská šunka“ с кост

Още от 60-те години на XIX век наименованието „Pražská šunka“ обозначава един от най-известните хранителни продукти, който произхожда от Чешката република, и по-конкретно — от Прага. Историческите извори дават основание да се смята, че продуктът с название „Pražská šunka“ е свързан с името на Франтишек Звержина, който пръв започва да го произвежда. Прочутият пражки колбасар Йозеф Йержабек поема и продължава в цеха на майстор Звержина производството на „Pražská šunka“. Към производителите на този продукт принадлежат и пражките колбасари Длоухи, Мали, Цибулка и др. По примера на Прага производството на „Pražská šunka“ започва и в други големи градове. В Бърно с него се заема колбасарят Йебави, в Храдец Кралове — колбасарят

Хутла, в Пардубице — колбасарят Сохор, като до края на XIX век към тях се присъединяват още редица колбасари. Образно казано, произвежданата от майстор Звержина „Pražská šunka“ е предшественица на всички продукти с това наименование. Основите на производството на „Pražská šunka“ в промишлени мащаби поставя Антонин Хмел, който през 1879 г. открива предприятие в Прага, на улица „U Zvoňáčky“. „Pražská šunka“ заема централно място в неговия широк асортимент от колбасарски изделия, които бързо печелят популярност както в Прага, така и в други, предимно курортни градове, а впоследствие — и в редица държави в Европа. Тя се радва на най-голям търговски успех и скоро намира път към пазарите отвъд океана. След Втората световна война предприятието бива национализирано и в него постепенно се включват други пражки производствени цехове. През този период се появяват и други разновидности на „Pražská šunka“ под формата на полуконсервирана или консервирана шунка от мускулно месо от свински бут. През 1977 г. заводът „Zvoňáčka“, работещите в него, както и снабдителните области преминават към новосъздадения месокомбинат „Прага Юг — Писнице“. С настъпването на новите технологии за осоляване в производството на „Pražská šunka“ се въвежда напръскването със солена саламура, както и евентуалното ѝ последващо втриване в продукта. В периода на приватизацията след 1989 г. месокомбинатът в Писнице прекратява дейността си, но производството на „Pražská šunka“ с кост се запазва в редица други производствени обекти на територията на цялата Чешка република.

В основата на производството на „Pražská šunka“ от самото начало са залегнали изборът на суровина и начинът на поставянето ѝ в саламура. Първите производители са използвали бутове от малки прасета, поради което и в днешната рецепта максималното тегло се ограничава до 10 kg. Друга характерна особеност, която при производството на този продукт се предава от поколение на поколение, е оформянето на бута с т.нар. пражки разрез. При осоляването на охладения бут в повърхността на месото, и особено в кожата, се втривала нитратна осоляваща смес, съдържаща малко захар. Дъното на съда се посолявало леко и бутите се подреждали с кожата надолу. После се заливали с преварена и охладена саламура с нитратна сол и отново малко захар, след което се притискали. Впоследствие бутите се обръщали така, че долните им части да бъдат отгоре, а горните — отдолу, и отново се притискали. След ситивна проверка на качеството бутите се потапяли за няколко часа в хладка вода, след което се отцеждали. Последният етап включвал отстраняване на тазовата кост, остъргване на повърхността на кожата и завързване на джолана, така че формата му да не пострада при варенето. Бутите обикновено се закачали в загрята пушилня. Опушването протичало на два етапа: сушене на силен огън, последвано от ароматизиране и оцветяване посредством навлажнени стърготини от твърдо дърво. Опушването обикновено траело 8—12 часа. Следвало попарване с вряла вода и варене на шунката. Охлаждането се извършвало чрез потапяне в студена вода.

#### 4.3.2. „Pražská šunka“ без кост

В периода преди Втората световна война се разработват алтернативи на оригиналната „Pražská šunka“ с кост под формата на пастъризирана „Pražská šunka“ без кост, произведена от мускулно месо от свински бут. С такова производство се занимавали Антонин Хмел в предприятието на улица „U Zvoňáčky“ в Прага и Йозеф Беранек в предприятията, носещи неговото име. Технологиите, използвани при производството на тези видове „Pražská šunka“, се състояли в обезкостяване на пресни охладени свински бутове, обработка на отделните им части, сортиране според степента на оцветяване, механично, прекъснато раздробяване на суровината с добавяне на натриев хлорид и технологично необходимото количество натриев нитрит и захар, всички частично разтворени в определено количество саламура. Следвали процесите на пастъризация и охлаждане. В периода след Втората световна война производството на пастъризирана „Pražská šunka“ се съсредоточава преди всичко в месокомбинатите в Бърно, Костелец, Студена, Вамберк и Плана на Лужнице. В края на 70-те години на XX век в тези заводи се развива производството на „Pražská šunka“ без кост посредством калъпи, като готовият продукт впоследствие се опакова в пластмасови опаковки. Благодарение на това е отпаднала необходимостта да се използват консервни кутии и е станало възможно след пастъризацията продуктът да се опушва и да се добавя тънък декоративен слой от сланина или от сланина с кожа. По този начин параметрите на продукта значително са се доближили до тези на оригиналната „Pražská šunka“ с кост. В периода след 1989 г. производството на „Pražská šunka“ без кост обхваща и други производствени обекти на територията на цялата Чешка република.

#### 4.3.3. „Pražská šunka“ — консерва

След Втората световна война се появява още една разновидност на оригиналната „Pražská šunka“: „Pražská šunka“ — консерва. Тя също се произвеждала от подобрени суровини, получени чрез обезкостяване на пресни охладени свински бутове, с добавяне на нитритна сол, захар и желатин, като за постигане на по-дълга съхраняемост била стерилизирана в яйцевидни плоски опаковки с тегло 1 lb. Търговският успех на консервираната шунка се дължал до голяма степен на дела на желето в готовия продукт. След 1973 г. „Pražská šunka“ — консерва се произвежда предимно в месокомбинатите в Костелец, Крахуличи и Студена. В периода след 1989 г. производството на тези разновидности на „Pražská šunka“ обхваща и други производствени обекти на територията на цялата Чешка република.