

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2018/506 DELLA COMMISSIONE

del 26 marzo 2018

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite
[«Pražská šunka» (STG)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 15, paragrafo 1 e l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione delle denominazioni «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), «Peržut tà 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) e «Pragskinka» (SV) quali specialità tradizionali garantite, presentata dalla Repubblica ceca, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾. La denominazione «Pražská šunka» designa un prosciutto che viene prodotto in tre varianti: «Pražská šunka» con osso, «Pražská šunka» disossato e «Pražská šunka» in scatola.
- (2) Una domanda di registrazione della denominazione «Pražská šunka» e di altre varianti linguistiche era già stata pubblicata nel 2012 ⁽³⁾. Austria, Italia, Germania e Slovacchia si erano opposte. La Repubblica ceca aveva raggiunto un accordo con tutte le parti opponenti tranne la Slovacchia. La Commissione ha quindi pubblicato nuovamente il disciplinare, che era stato considerevolmente modificato per tenere conto in parte delle dichiarazioni e osservazioni formulate dalla Slovacchia.
- (3) Alla Commissione sono pervenute notifiche di opposizione dalla Slovacchia (il 18 luglio 2016), dalla Serbia (il 16 agosto 2016) e dall'Austria (il 17 agosto 2016).
- (4) Alla Commissione sono pervenute dichiarazioni di opposizione motivate dalla Slovacchia (il 14 settembre 2016), dalla Serbia (il 12 ottobre 2016) e dall'Austria (il 19 ottobre 2016).
- (5) All'opposizione dell'Austria non è stato dato seguito. Infatti, a norma dell'articolo 51, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione verifica la ricevibilità delle dichiarazioni di opposizione motivate soltanto se vengono ricevute entro due mesi dal ricevimento della relativa notifica di opposizione, circostanza che non si è verificata nel caso della dichiarazione di opposizione motivata dell'Austria.
- (6) Dopo avere esaminato le dichiarazioni di opposizione motivate della Serbia e della Slovacchia e averle trovate ricevibili, a norma dell'articolo 51, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha invitato la Repubblica ceca e la Slovacchia (con lettera dell'8 novembre 2016) e la Repubblica ceca e la Serbia (con lettera del 2 dicembre 2016) ad avviare idonee consultazioni al fine di giungere a un accordo.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 180 del 19.5.2016, pag. 5.

⁽³⁾ GU C 283 del 19.9.2012, pag. 11.

- (7) Un accordo è stato raggiunto tra la Repubblica ceca e la Serbia. Le due parti hanno concordato che la denominazione deve essere protetta anche nella lingua serba, in caratteri sia cirillici che latini, ovvero «Praška šunka»/«Прашка шунка» (RS), e che alla Serbia deve essere concesso un periodo transitorio di tre anni durante il quale potrà utilizzare la denominazione protetta sui prodotti che non rispettano il disciplinare del «Praška šunka».
- (8) La Commissione ritiene che il contenuto di tale accordo non sia contrario né al regolamento (UE) n. 1151/2012 né alla legislazione dell'UE. L'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012, in virtù del quale la Commissione può concedere un periodo transitorio di tre o più anni per l'utilizzazione di denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette che violano l'articolo 13, paragrafo 1, dello stesso regolamento, può essere applicato per analogia anche alle specialità tradizionali garantite ⁽¹⁾. Tuttavia, poiché detto regolamento si applica soltanto nel territorio dell'UE, detto periodo transitorio può riguardare unicamente i prodotti importati dalla Serbia nell'UE che, pur non essendo conformi al disciplinare, saranno commercializzati nell'UE con la denominazione protetta. Tali prodotti non devono tuttavia essere commercializzati accompagnati né dall'indicazione «specialità tradizionale garantita», né dall'abbreviazione «STG», né dal relativo simbolo dell'Unione. In seguito all'aggiunta della versione serba tra le denominazioni registrate, è opportuno pubblicare, per informazione, la versione consolidata del disciplinare.
- (9) Nessun accordo è stato invece raggiunto tra la Repubblica ceca e la Slovacchia entro i termini previsti. Pertanto è opportuno che la Commissione adotti una decisione in merito alla registrazione che tenga conto dei risultati delle idonee consultazioni, conformemente alla procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (10) Le argomentazioni principali della Slovacchia, espresse nelle sue dichiarazioni di opposizione motivate e nelle consultazioni svolte con la Repubblica ceca, possono essere riassunte come segue.
- (11) Come primo motivo di opposizione, la Slovacchia sostiene che la registrazione della denominazione sarebbe incompatibile con le disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012. Essa afferma che il metodo di produzione descritto nel disciplinare del «Pražská šunka» disossato non è «tradizionale» in quanto viene applicato soltanto dal 1993 (dopo la divisione della Cecoslovacchia in Repubblica ceca e Slovacchia) e non sono ancora trascorsi trenta anni. Prima del 1993 il «Pražská šunka» era prodotto secondo le norme statali cecoslovacche (Czechoslovak State Standards - ČSN), che stabilivano le regole comuni applicabili alla produzione, alla fornitura, all'imballaggio, al trasporto, al magazzinaggio e al controllo dei prodotti a base di carne su tutto il territorio del paese e non autorizzavano il metodo di produzione che figura nel disciplinare del «Pražská šunka» disossato STG. A norma dell'articolo 18 del regolamento (UE) n. 1151/2012, una denominazione può essere registrata come specialità tradizionale garantita se il metodo di produzione corrisponde a una pratica tradizionale oppure se le materie prime o gli ingredienti sono quelli utilizzati tradizionalmente; ai sensi della definizione che figura all'articolo 3, paragrafo 3, dello stesso regolamento, per «tradizionale» si intende l'uso comprovato per un periodo di almeno trenta anni. Alla luce di quanto precede, il metodo di produzione del «Pražská šunka» disossato STG non può essere considerato come una pratica tradizionale ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (12) La Slovacchia afferma inoltre che la condizione relativa alla «specificità» quale definita all'articolo 3, paragrafo 5, del regolamento (UE) n. 1151/2012 non è soddisfatta.
- (13) Come secondo motivo di opposizione, la Slovacchia sostiene che il nome «Pražská šunka» debba essere considerato come una denominazione generica, essendo diventato il nome comune del prodotto in questione nell'UE. Ciò sarebbe dimostrato dal numero di opposizioni alla registrazione della denominazione: il fatto che lo stesso termine venga utilizzato per commercializzare lo stesso prodotto o un prodotto simile in diversi paesi dimostra che si tratta di un termine generico.
- (14) Come terzo motivo di opposizione la Slovacchia adduce il fatto che la denominazione proposta per la registrazione è la denominazione legittima, rinomata ed economicamente significativa di prodotti agricoli o alimentari simili in Slovacchia. I consumatori slovacchi conoscono e acquistano un prodotto cotto contenuto in un involucro di plastica noto come «Pražská šunka». Non conoscono invece la versione disossata del «Pražská šunka» descritta nella proposta di registrazione. Stando alle informazioni fornite dai vari produttori nella Repubblica slovacca, attualmente vengono prodotte almeno 1 208 tonnellate di «Pražská šunka» all'anno. Per questi produttori, adeguare il prodotto o rinominarlo comporterebbe una considerevole perdita di reddito, in primo luogo a causa del forte aumento di prezzo che ne deriverebbe – tra il 45 % e il 92 % a seconda del tipo e della categoria di qualità. Il disciplinare del «Pražská šunka» STG stabilisce infatti, per le tre versioni, che le carni

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2016/304 della Commissione, del 2 marzo 2016, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (STG)] (GU L 58 del 4.3.2016, pag. 28).

devono avere un tenore minimo di proteine del muscolo del 16 % in peso, mentre in Slovacchia tale percentuale può essere inferiore. In base alla legislazione slovacca, il «Pražská šunka» può essere commercializzato in tre distinte categorie di prosciutti, che corrispondono a un tenore minimo di proteine del muscolo (percentuale in peso) diverso: prosciutto «speciale» (16 %), prosciutto «selezionato» (13 %) e prosciutto «standard» (10 %). Di conseguenza, il prosciutto «selezionato» e quello «standard» non potrebbero più essere commercializzati in Slovacchia con la denominazione registrata. Oltre all'aumento di prezzo menzionato, occorre includere, nel calcolo del mancato reddito, anche i costi per l'acquisto degli stampi necessari per la fabbricazione del «Pražská šunka» disossato, poiché in Slovacchia questa tecnologia non viene utilizzata per la fabbricazione del «Pražská šunka» (vengono utilizzati involucri di plastica). Tale spesa ammonterebbe a 70 EUR per unità per un prosciutto di circa 5 kg, il che equivale a una spesa di 14 000 EUR per produrre 1 tonnellata di prodotto finito. Analogamente, la messa in stampo del «Pražská šunka» con l'ausilio di una pellicola rispetto all'utilizzazione di un involucro di plastica farebbe aumentare i costi per l'acquisto della pellicola e per la manodopera, per un totale di almeno 50 EUR/t per il prodotto finito.

- (15) Inoltre, tre produttori slovacchi sono proprietari di marchi di «Pražská šunka» la cui utilizzazione sarebbe messa a rischio.
- (16) Oltre ai motivi sopra esposti, la Slovacchia ha proposto che qualora la Commissione decidesse di registrare la denominazione nonostante le argomentazioni addotte, si potrebbe far valere l'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, stabilendo che il nome «Pražská šunka» debba essere accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Repubblica ceca». In alternativa, lo stesso nome potrebbe essere sostituito da «Pražská šunka tradizionale».
- (17) La Commissione ha valutato le argomentazioni esposte nelle dichiarazioni di opposizione motivate della Slovacchia alla luce delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 e tenendo conto dell'esito delle consultazioni svolte tra il richiedente e gli oppositori, e ha concluso che è opportuno registrare la denominazione «Pražská šunka».
- (18) Riguardo al primo motivo di opposizione, la Repubblica ceca ha chiarito che, anche prima del 1993, il «Pražská šunka» non era disciplinato dalle norme statali cecoslovacche (ČSN). In quella parte della Cecoslovacchia che corrisponde alla Repubblica ceca attuale, il «Pražská šunka» veniva prodotto conformemente alla «norma tecnico-economica» emanata dalla sezione ceca del «Masný průmysl» (settore delle carni). Alla fine degli anni settanta il «Pražská šunka» disossato semi-conservato (pastorizzato) veniva prodotto in diversi stabilimenti della Cecoslovacchia, nel territorio dell'attuale Repubblica ceca, essenzialmente seguendo le prescrizioni che figurano nel disciplinare del «Pražská šunka» disossato STG: pastorizzazione, uso di stampi per conferire la forma ovale, affumicatura e rivestimento decorativo costituito da lardo o lardo con cotenna.
- (19) Inoltre, il medesimo prodotto, il «Pražská šunka» disossato semi-conservato, viene prodotto da decenni in altri paesi come l'Austria e la Germania. Alla luce di quanto sopra, si può concludere che il «Pražská šunka» disossato e il relativo metodo di fabbricazione corrispondono a una pratica tradizionale in uso da oltre trenta anni.
- (20) Nessuna disposizione prevede che un prodotto debba presentare una specificità affinché la sua denominazione sia registrata quale STG. L'articolo 19, paragrafo 1, lettera b) fa riferimento alla «specificità» come uno degli elementi della descrizione e la specificità del prodotto è descritta in maniera sufficiente per le tre versioni contemplate dal disciplinare.
- (21) Per quanto riguarda il secondo motivo di opposizione, non vi sono elementi per concludere che il termine è diventato generico. La Slovacchia non ha fornito alcuna motivazione che permetta di giungere ad una simile conclusione. Il fatto che il prodotto venga fabbricato in diversi paesi europei non può considerarsi di per sé un motivo per concludere che il nome è generico. Tale carattere generico non costituisce comunque un motivo di opposizione per le STG, le quali possono essere legalmente prodotte ovunque, fermo restando il rispetto del disciplinare.
- (22) Come terzo motivo di opposizione la Slovacchia afferma che il nome viene utilizzato legittimamente, notoriamente e in modo economicamente significativo per prodotti agricoli o alimentari analoghi in Slovacchia. La Commissione riconosce tali circostanze, ma ritiene che, in primo luogo, il motivo per cui il prodotto fabbricato in Slovacchia non può essere incluso nel disciplinare del «Pražská šunka» STG risiede nel fatto che la Slovacchia ha cambiato la ricetta e la presentazione del prodotto dopo l'indipendenza delle due repubbliche, ossia dopo il 1° gennaio 1993. Le autorità slovacche hanno comunicato che il decreto che ha istituito le tre categorie di prosciutto 1) «speciale», 2) «selezionato» e 3) «standard» (in base al tenore minimo di proteine del muscolo, ovvero 16 %, 13 % e 10 % in peso, rispettivamente) è stato adottato il 18 agosto 2005 dal ministero dell'agricoltura e dal ministero della sanità slovacchi. Prima di tale data il tenore minimo di proteine del muscolo era del 18 % in peso. La totalità del «Pražská šunka» prodotto in Slovacchia con tenore minimo di proteine del muscolo del 18 % (in peso) avrebbe potuto beneficiare della denominazione «Pražská šunka» STG. Le autorità slovacche hanno inoltre comunicato che la presentazione del prodotto è stata modificata, con l'abbandono della messa in

forma e del trattamento termico, interamente sostituiti dall'insaccatura del prodotto in involucri di plastica. Sebbene la Slovacchia affermi che la produzione del «Pražská šunka» è cambiata anche nella Repubblica ceca dopo l'indipendenza, è palesemente in Slovacchia che il metodo è stato modificato in maniera profonda e sostanziale. In secondo luogo, rispetto al disciplinare iniziale pubblicato nel 2010, la Repubblica ceca ha notevolmente allentato i criteri del disciplinare per includere il maggior numero possibile di metodi di produzione e, di conseguenza, registrare una STG ampiamente diffusa e condivisa. In effetti, tutte le parti ammissibili nelle due procedure di opposizione hanno raggiunto un accordo, tranne la Slovacchia. In terzo luogo, il calcolo dei costi per adeguare la produzione alle specifiche del «Pražská šunka» STG non sembra tenere conto del fatto che gli stampi metallici possono essere riutilizzati per molto tempo. In quarto luogo, l'utilizzazione degli stampi non è obbligatorio, dal momento che sono disponibili soluzioni alternative. L'uso di pellicole di plastica è autorizzato. Peraltro, la cifra di 50 EUR/t di prodotto finito per l'acquisto della pellicola e per la manodopera non sembrano costituire un costo sproporzionato da sostenere.

- (23) Inoltre, a norma dell'articolo 43 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e per analogia con le disposizioni applicabili alle denominazioni di origine protetta e alle indicazioni geografiche protette, i marchi che sono stati depositati, registrati o acquisiti con l'uso, nei casi in cui ciò sia previsto dalla pertinente legislazione, in buona fede, sul territorio dell'Unione prima della data di presentazione alla Commissione della domanda di protezione, possono continuare ad essere utilizzati e rinnovati per il prodotto di cui trattasi nonostante la registrazione della denominazione. I marchi che sono stati depositati, registrati o acquisiti con l'uso, nei casi in cui ciò sia previsto dalla legislazione dell'Unione o dalla legislazione slovacca, in buona fede, prima della data di presentazione alla Commissione della domanda di registrazione della denominazione «Pražská šunka» quale STG, non sono interessati da tale registrazione.
- (24) Alla luce di quanto precede, le argomentazioni addotte dalla Slovacchia circa l'uso legittimo, notorio ed economicamente significativo della denominazione, compreso nei marchi, sul territorio della Slovacchia non costituiscono motivo sufficiente per rigettare la domanda di registrazione della Repubblica ceca. Per quanto riguarda le altre proposte avanzate della Slovacchia, alla luce dei motivi sopra esposti, la Commissione ritiene che non sia opportuno stabilire che la denominazione registrata «Pražská šunka» STG debba essere accompagnata dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Repubblica ceca» per consentire al «Pražská šunka» slovacco di essere commercializzato come prodotto ottenuto secondo la tradizione slovacca, senza rispettare il disciplinare del «Pražská šunka» STG. La Slovacchia non ha infatti fornito prove che attestino l'esistenza di una «tradizione slovacca» alternativa per la produzione del prodotto denominato «Pražská šunka». Inoltre, dopo la conclusione delle due procedure di opposizione, il disciplinare cui farà riferimento la denominazione registrata non menzionerà più una «tradizione ceca» specifica, bensì una tradizione comune a diversi Stati membri dell'UE e paesi terzi.
- (25) La proposta di cambiare la denominazione in «Pražská šunka tradizionale» richiederebbe di riavviare la procedura dall'inizio, il che sarebbe sproporzionato in considerazione delle legittime aspettative in causa.
- (26) In ogni caso, la protezione delle specialità tradizionali garantite deve essere modulata tenendo conto dell'interesse dei produttori e degli operatori che hanno finora utilizzato legalmente tali denominazioni. In base all'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012, applicabile per analogia anche alle specialità tradizionali garantite, al fine di consentire un adeguamento graduale al disciplinare di produzione è opportuno concedere un periodo transitorio di cinque anni per consentire loro di continuare a utilizzare la denominazione «Pražská šunka» senza rispettare il disciplinare, combinato con l'autorizzazione a continuare, dopo la scadenza del periodo di cinque anni, l'immissione sul mercato di prodotti non conformi al disciplinare fino all'esaurimento delle scorte. Tuttavia, tali prodotti non devono essere commercializzati accompagnati né dall'indicazione «specialità tradizionale garantita», né dall'abbreviazione «STG», né dal relativo simbolo dell'Unione.
- (27) Alla luce di quanto esposto, le denominazioni «Прахка 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 tà Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV) e «Прахка шунка» (RS) dovrebbero essere iscritte nel registro delle specialità tradizionali garantite.
- (28) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le denominazioni «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) e «Пашка шунка» (RS) sono registrate come STG.

Le denominazioni di cui al primo comma identificano un prodotto della classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.) di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

Articolo 2

Il disciplinare consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 3

Le denominazioni registrate possono essere utilizzate per designare prodotti commercializzati nel territorio dell'UE e non conformi al disciplinare del «Pražská šunka» STG per un periodo di cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. Se utilizzate in relazione a prodotti che non rispettano il disciplinare, tali denominazioni non possono essere accompagnate né dall'indicazione «specialità tradizionale garantita», né dall'abbreviazione «STG», né dal relativo simbolo dell'Unione.

Dopo la scadenza del periodo di cinque anni, i prodotti recanti la denominazione registrata, prodotti prima della fine di tale periodo e non conformi al disciplinare di cui all'articolo 2, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte esistenti nel territorio dell'UE alla data di scadenza del periodo di cinque anni.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 26 marzo 2018

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N. UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

REPUBBLICA CECA

1. DENOMINAZIONI DA REGISTRARE

«Празка шунка» (BG), «Jamón de Pragà» (ES), «Pražská šunkà» (CS/SK), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunkà» (HR/SL/RS), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonkà» (HU), «Perzút tà Pragà» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praskà» (PL), «Fiambre de Pragà» (PT), «Jambon de Pragà» (RO), «Prahalainen kinkkù» (FI), «Pragskinkà» (SV) «Пашка шунка» (RS)

2. TIPO DI PRODOTTO

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3. MOTIVI DELLA REGISTRAZIONE

3.1. Specificare se il prodotto

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Pražská šunka» è un prodotto tradizionale a base di carne destinato al consumo diretto e prodotto da tempo nelle forme seguenti:

— «Pražská šunka» con osso;

— «Pražská šunka» disossato;

— «Pražská šunka» in scatola.

3.2. Il nome

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

La denominazione tradizionale «Pražská šunka» non indica la specificità del prodotto o il legame tra il prodotto e la sua provenienza o la sua origine agricola, ma è specifica di per sé, in quanto internazionalmente associata ad un rinomato prodotto a base di carne avente forma e sapore caratteristici.

4. DESCRIZIONE

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

4.1.1. «Pražská šunka» con osso

Il «Pražská šunka» con osso è diverso da altri prosciutti non disossati, in particolare per il modo in cui la materia prima di base è selezionata e trasformata. Un'altra caratteristica del «Pražská šunka» con osso è il rapporto coscia di maiale/salamoia durante la produzione, che permette di ottenere un elevato tenore di proteine pure nel prodotto finito corrispondente alla migliore qualità di prosciutto. Inoltre, il processo di produzione prevede che il prodotto sia prima cotto e poi affumicato, il che distingue il «Pražská šunka» dalla maggior parte dei prosciutti tradizionali essiccati e non disossati.

Proprietà fisiche:

- prodotto avente un peso complessivo non superiore a 10 kg;
- è stata mantenuta la forma originale della coscia di maiale, tagliata secondo lo stile «di Praga» (rimozione del fianco e del sacro, inclusi la coda e l'osso iliaco, compresa l'articolazione ed escluso il garretto; la parte grassa viene arrotondata dall'estremità del lombo).

Proprietà chimiche (parametri stabiliti sui campioni analizzati, previa rimozione delle ossa):

- tenore di proteine del muscolo (escluse le proteine del tessuto connettivo e le proteine vegetali): min. 16 % in peso. Il rivestimento superficiale, composto di lardo e cotenna, non è omogeneizzato nel campione da analizzare;
- tenore di sale: massimo 3 % in peso.
- tenore di materie grasse: massimo 15 % in peso. Il rivestimento superficiale del prodotto è omogeneizzato nel campione da analizzare.

Proprietà organolettiche:

- aspetto esterno e colore: la parte ricoperta di cotenna è giallo-dorata. Le altre parti della superficie non sono coperte di cotenna e hanno una copertura di grasso più chiara, di colore dal giallo al dorato; la carne del muscolo del prosciutto va dal giallo dorato al bruno scuro.
- aspetto e colore della sezione trasversale: la carne del muscolo è rosa al taglio;
- gusto e odore: caratteristici di prosciutto cotto e affumicato, adeguatamente salato;
- consistenza: soda e compatta. Quando è tagliato finemente, il prodotto è tenero al palato.

4.1.2. «Pražská šunka» disossato

Il «Pražská šunka» disossato differisce dagli altri prodotti a base di carne di questa categoria, in particolare per il suo metodo di produzione, trattandosi di un prosciutto della migliore qualità ottenuto da tagli di cosce di maiale e affumicato dopo la cottura. Un'altra caratteristica peculiare è la presenza di un rivestimento superficiale decorativo, costituito da un sottile strato di lardo o di lardo con cotenna. La forma tipica ovale o cilindrica del prodotto finito costituisce un ulteriore elemento di distinzione.

Proprietà fisiche:

- prodotto di forma tipicamente ovale o cilindrica;
- il prosciutto è della migliore qualità, ottenuto da: tagli di coscia di maiale interi disossati rivestiti di lardo con o senza cotenna; dalla noce della coscia e da fette salate di lardo di suino con o senza cotenna; o da noce di maiale rivestita di lardo con o senza cotenna.

Proprietà chimiche:

- tenore di proteine, sale e materie grasse: cfr. le proprietà chimiche del «Pražská šunka» con osso.

Proprietà organolettiche:

- aspetto esterno e colore: la parte ricoperta di lardo e cotenna è giallo-dorata. Se la superficie è ricoperta solo da lardo, senza cotenna, presenta toni più chiari, dal giallo chiaro al dorato;
- aspetto e colore della sezione trasversale, gusto e odore, consistenza: cfr. le proprietà organolettiche del «Pražská šunka» con osso.

4.1.3. «Pražská šunka» in scatola

Il «Pražská šunka» in scatola differisce dagli altri prodotti a base di carne di questa categoria soprattutto per la materia prima utilizzata, trattandosi di un prosciutto della migliore qualità ottenuto da tagli di cosce di maiale, interi o grossolanamente macinati. Un'altra caratteristica del prodotto è costituita dalla presenza di un sottile strato di gelatina fra il prosciutto e l'imballaggio. Tuttavia, ciò che distingue il «Pražská šunka» in scatola da altre conserve di carne è la forma tipica piatta e ovale dell'imballaggio.

Proprietà fisiche:

- il prodotto è generalmente di forma ovale, piana, le dimensioni sono quelle dell'imballaggio, tali da assicurare che il prodotto finito abbia un peso complessivo di circa 0,454 kg;
- al momento dell'imballaggio, il peso delle materie prime è costituito almeno dell'87 % di carne.

Proprietà chimiche:

- tenore di proteine del muscolo (escluse le proteine del tessuto connettivo e le proteine vegetali): min. 16 % in peso. Nel campione da analizzare il rivestimento di gelatina del prodotto non è omogeneizzato;
- tenore di sale: massimo 3 % in peso.
- tenore di materie grasse: massimo 4 % in peso. Nel campione da analizzare il rivestimento di gelatina del prodotto è omogeneizzato;
- contenuto di gelatina: massimo 36 % in peso.

Proprietà organolettiche:

- Il prodotto è contenuto in un imballaggio ermeticamente chiuso che ne garantisce la sterilità commerciale. Uno strato liscio di gelatina giallo-dorata è presente tra il materiale di imballaggio e il prodotto;
- aspetto e colore della sezione trasversale: il prosciutto è di colore rosa chiaro. Sono autorizzati piccoli fori isolati, riempiti di gelatina;
- gusto e odore: caratteristici del prosciutto cotto, adeguatamente salato;
- consistenza: soda e compatta.

4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

4.2.1. «Pražská šunka» con osso

Cosce di maiale, tagliate secondo lo stile «di Praga» (rimozione del fianco e del sacro, inclusi la coda e l'osso iliaco, compresa l'articolazione ed escluso il garretto; la parte grassa viene arrotondata dall'estremità del lombo) e salamoia, in una preparazione con gli ingredienti di seguito elencati:

cosce di maiale	100,0 kg
salamoia (maximum 20,0 kg):	
— acqua	massimo 17,0 kg
— miscela di sale e salnitro o nitrati	massimo 2,6 kg
— zuccheri	tra 0 e 1,2 kg;
— stabilizzanti	0-0,5 kg
— estratti di spezie o olio	tra 0 e 0,3 kg;
— antiossidanti	0-0,1 kg

I prosciutti sono irrorati con salamoia avente la composizione suindicata. Successivamente sono lasciati a riposo o possono essere strofinati con la salamoia stessa. Segue la cottura, che ha per effetto di pastorizzare il prodotto. Dopo la cottura, i prosciutti sono asciugati e sottoposti a un'affumicatura in superficie nell'affumicatoio, per ottenere il gusto, l'odore e le colorazioni tipiche; sono in seguito raffreddati e immagazzinati.

Se i prosciutti non sono salati per aspersione con salamoia seguita da immersione o da sfregamento, un procedimento alternativo consiste nel salare e preparare i prosciutti raffreddati strofinandone accuratamente la superficie con una miscela di sale e nitrati addizionata di una piccola quantità di zucchero: i prosciutti sono immersi in un recipiente con miscela leggermente salata, cotenna rivolta verso il basso, poi in una salamoia a base di sale nitritato, portata a bollitura e raffreddata, con l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero. Le cosce di maiale così disposte sono caricate con pesi per mantenerle completamente immerse nella salamoia, e a tempo debito, in funzione dei risultati del controllo sensoriale continuo di qualità, sono successivamente girate in modo che la parte inferiore si trovi in alto e la parte superiore in basso. Al termine della salatura si mettono a bagno diverse ore in acqua tiepida, poi si lasciano scolare. I prosciutti sono collocati in un affumicatoio prima per l'asciugatura e poi l'affumicatura che conferisce loro il gusto, l'odore e i colori caratteristici. Infine la cottura pastorizza il prodotto, che viene in seguito raffreddato e immagazzinato.

A prescindere dalla scelta tra i due procedimenti ammessi, si può anche applicare un trattamento finale al prodotto, che consiste nel rosolarlo in superficie e a trattarne la cotenna con diverse tecniche decorative.

4.2.2. «Pražská šunka» disossato

Per produrre il «Pražská šunka» disossato si usano le cosce di maiale intere disossate o la noce di maiale separata e preparata secondo il punto 4.1.2 e la salamoia che, per composizione e tenore massimo autorizzato rispetto alla materia prima di carne, è identica alla salamoia usata nella preparazione «Pražská šunka» con osso.

Le cosce di maiale intere disossate o la noce di maiale sono irrorate e/o strofinate con la salamoia nella composizione suindicata. La salamoia è applicata separatamente sulle fette di lardo salate se queste sono usate come rivestimento decorativo. Dopo la salatura e lo strofinamento della materia prima si procede al condizionamento in stampi di forma ovoidale o ovale, badando a che il lardo di superficie, con o senza cotenna, mantenga il rivestimento decorativo del prodotto. Se si usano fette di lardo con o senza cotenna come rivestimento decorativo, gli stampi devono prima essere rivestiti di queste fette impregnate di salamoia prima di procedere al riempimento con la noce di maiale preparata. Il prodotto è quindi cotto negli stampi, con conseguente pastorizzazione. Dopo la cottura, il prodotto è ritirato dallo stampo e affumicato per ottenere il gusto, l'odore e i colori caratteristici; in seguito è raffreddato e condizionato.

Si può anche applicare un trattamento finale al prodotto, che consiste nel rosolarlo in superficie e a trattare la cotenna con diverse tecniche decorative.

I prodotti preparati a partire da cosce di maiale intere disossate, rivestite di lardo con o senza cotenna o da noce di maiale rivestita di lardo con o senza cotenna possono essere versati nella forma prescritta prima della cottura per mezzo di una pellicola che viene tolta dal prodotto dopo la cottura; in questo caso gli stampi non sono necessari.

4.2.3. «Pražská šunka» in scatola

Per produrre il «Pražská šunka» in scatola sono usati tagli di noce, interi o grossolanamente macinati, di coscia di maiale (prosciutto), gelatina (in polvere) e salamoia preparati con gli ingredienti di seguito elencati.

noce di maiale affettata	100,0 kg
gelatina in polvere	4,0 kg
salamoia (maximum 14,3 kg):	
— acqua	massimo 11,0 kg
— miscela di sale e salnitro	massimo 2,8 kg
— zuccheri	tra 0 e 0,5 kg;

L'imballaggio ovale o cilindrico è realizzato con materiali idonei alla sterilizzazione e garantisce un peso del prodotto finito di circa 0,454 kg.

La noce di maiale, intera o grossolanamente macinata, è impregnata di salamoia. Una volta effettuata tale operazione si procede al confezionamento in imballaggi sotto vuoto, sul cui fondo è posta una quantità adeguata di gelatina in polvere. Una volta sigillato l'imballaggio sottovuoto, il prodotto è lasciato a riposo alla temperatura di 5 °C per 12 ore. Il prodotto è quindi sterilizzato, operazione durante la quale tutte le parti del prodotto devono raggiungere la temperatura minima di 121 °C per 10 minuti. Dopo la cottura, il prodotto è raffreddato e conservato all'asciutto a una temperatura compresa tra 0 e 25 °C con un'umidità relativa fino all'85 %. La durata di conservazione è di almeno tre anni.

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

4.3.1. «Pražská šunka» con osso

La denominazione «Pražská šunka» è stata usata dal 1860 per indicare uno dei più celebri prodotti alimentari originari della Repubblica ceca, in particolare di Praga. Le fonti storiche indicano che il prodotto conosciuto con la denominazione «Pražská šunka» è legato al nome di František Zvěřina, che è stato il primo produttore. Josef Jeřábek, un noto produttore di carne affumicata a Praga, riprese la produzione del «Pražská šunka» dopo František Zvěřina. Tra gli altri produttori si possono citare in particolare i praguesi Dlouhý, Cibulka, Malý ed altri. La produzione di «Pražská šunka» iniziò anche in altre città, seguendo l'esempio di Praga. A Brno era prodotto da Jebavý, a Hradec Králové da Hutla e a Pardubice da Sochor e, alla fine del secolo XIX, numerosi erano gli altri

produttori di carne affumicata che lo producevano. Si può dire che il «Pražská šunka» prodotto da Zvěřina sia stato il predecessore di tutti gli altri. La produzione del «Pražská šunka» su grande scala ebbe inizio con Antonín Chmel, che fondò la sua impresa a U Zvonařky a Praga nel 1879. Il suo principale prodotto era il «Pražská šunka» ma egli produceva anche una vasta gamma di prodotti di carne affumicata che rapidamente ebbero notevole successo a Praga e in altre città, per lo più in città termali, e anche in numerosi paesi europei. Tuttavia, il prodotto di maggior successo commerciale era il «Pražská šunka» che rapidamente entrò nei mercati anche d'oltremare. Dopo la seconda guerra mondiale, l'impresa è stata nazionalizzata e sono stati gradualmente rilevati altri impianti di produzione a Praga. Durante questo periodo hanno iniziato a essere prodotte altre varianti del «Pražská šunka» sotto forma di prosciutto semiconservato o confezionato (in scatola), ottenuto da carne di muscolo di maiale. Nel 1977 lo stabilimento di U Zvonařky con tutti i dipendenti e le risorse fu rilevato da un nuovo complesso industriale di carne, Masokombinát Praha jih – Písnice. Con la comparsa di nuove tecnologie di salatura, nella produzione del «Pražská šunka» è stata introdotta l'irrorazione con la salamoia con o senza successivo sfregamento. Durante il periodo successivo alla privatizzazione del 1989 lo stabilimento di Písnice venne chiuso, ma la produzione del «Pražská šunka» con osso continuò in altri impianti di produzione della Repubblica ceca.

La base della produzione del «Pražská šunka» consiste sin dall'origine nella selezione delle materie prime e nel metodo di preparazione. Le materie prime utilizzate all'epoca erano cosce di suino leggero, perciò la ricetta attualmente in uso precisa un peso massimo di 10 kg. Un'altra caratteristica distintiva del processo di produzione, che si è tramandata di generazione in generazione, è il particolare taglio della coscia, denominato «taglio di Praga». Le cosce di maiale erano trattate strofinando accuratamente la superficie della carne, in particolare la cotenna, con una miscela di salatura contenente una piccola quantità di zucchero. Il fondo del recipiente era leggermente salato e le cosce erano messe con la cotenna rivolta verso il basso. In un secondo tempo venivano cosparse di salamoia bollita e raffreddata, con l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero, e venivano caricate con pesi. I prosciutti erano successivamente girati in modo che la parte inferiore si trovasse in alto e la parte superiore in basso. Dopodiché venivano nuovamente caricati con pesi. Dopo il controllo della qualità organolettica, i prosciutti erano immersi per ore in acqua tiepida prima di essere messi ad asciugare. La fase finale del processo di produzione prevedeva la rimozione dell'osso iliaco, la raschiatura della superficie della cotenna e la legatura del garretto in modo che la sua forma non fosse alterata dalla cottura. I prosciutti venivano sempre appesi in un affumicatoio riscaldato. L'affumicatura era suddivisa in due fasi: dapprima l'asciugatura su fuoco vivo e in seguito l'aromatizzazione e la colorazione mediante segatura di legno duro inumidita. Di solito i prosciutti venivano affumicati lentamente per 8-12 ore, quindi sbollentati e poi cotti, per essere infine raffreddati immergendoli in acqua fredda.

4.3.2. «Pražská šunka» disossato

Nel periodo precedente la seconda guerra mondiale si sono sviluppate alternative all'originale «Pražská šunka», segnatamente il «Pražská šunka» disossato pastorizzato o sterilizzato, ottenuto dal muscolo della coscia di maiale. Lo producevano Antonín Chmel nello stabilimento di U Zvonařky a Praga e Josef Beránek a Beránkové podniky. La tecnologia di produzione di questi tipi di «Pražská šunka» consisteva nel disossare i prosciutti freschi refrigerati, trasformandoli e selezionandoli secondo il colore e frantumando in modo meccanico e intermittente la materia prima; si aggiungeva cloruro di sodio e la quantità necessaria di nitrito di sodio e zucchero, il tutto disciolto in una quantità determinata di salamoia. Seguivano la pastorizzazione e la refrigerazione. Dopo la seconda guerra mondiale, la produzione si è andata concentrando essenzialmente negli stabilimenti di produzione di Brno, Kostelec, Studená, Vamberk e Planá nad Lužnicí. Alla fine degli anni '70, in questi stabilimenti è emerso lo sviluppo del «Pražská šunka» disossato in forme, e le lattine sono state in larga misura sostituite dall'imballaggio in plastica, il che ha permesso di affumicare il prodotto dopo la pastorizzazione e di aggiungere un sottile strato decorativo di lardo o di lardo con cotenna. Il prodotto si è riavvicinato alle proprietà del «Pražská šunka» con osso originale. Durante il periodo successivo al 1989 la produzione del «Pražská šunka» con osso è proseguita in altri impianti di produzione della Repubblica ceca.

4.3.3. «Pražská šunka» in scatola

Un'altra variante del «Pražská šunka» originale, sviluppatasi dopo la seconda guerra mondiale, è il «Pražská šunka» in scatola. Era prodotto anch'esso a partire da una materia prima selezionata, ottenuta mediante disossamento dei prosciutti freschi con l'aggiunta di sale nitritato, zucchero e gelatina; Al fine di ottenere una migliore conservazione, la carne era sterilizzata in lattine ovali di una libbra. Il successo commerciale del prosciutto in scatola era dovuto in gran parte alla percentuale di gelatina nel prodotto finito. Dal 1973, la produzione di «Pražská šunka» in scatola si è andata concentrando essenzialmente negli stabilimenti di produzione di Kostelec, Krahulčí e Studená. La produzione di queste varianti del «Pražská šunka» si è poi estesa ad altri stabilimenti della Repubblica ceca dopo il 1989.