

## II

(Actos no legislativos)

## REGLAMENTOS

## REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/506 DE LA COMISIÓN

de 26 de marzo de 2018

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [«Pražská šunka» (ETG)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y en particular sus artículos 15, apartado 1, y 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de Chequia de registro de las denominaciones «Празка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prāgai minšēgi 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) y «Pragskinka» (SV) como especialidad tradicional garantizada (ETG) se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(2)</sup>. El nombre «Pražská šunka» identifica un jamón de cerdo que cubre las tres variantes siguientes: «Pražská šunka» sin deshuesar, «Pražská šunka» deshuesado y «Pražská šunka» en conserva.
- (2) En 2012 se había publicado ya una solicitud de registro de la denominación «Pražská šunka» junto con sus demás variaciones lingüísticas <sup>(3)</sup>. Austria, Italia, Alemania y Eslovaquia ejercieron el derecho de oposición. Chequia llegó a acuerdos con todos los oponentes, a excepción de Eslovaquia. La Comisión volvió entonces a publicar el pliego de condiciones del producto, que había sido modificado de forma sustancial, en parte para tener en cuenta las quejas y observaciones presentadas por Eslovaquia.
- (3) El 18 de julio de 2016, la Comisión recibió una notificación de oposición de Eslovaquia, el 16 de agosto de 2016 de Serbia y el 17 de agosto de 2016 de Austria.
- (4) El 14 de septiembre de 2016, la Comisión recibió la declaración motivada de oposición de Eslovaquia, el 12 de octubre de 2016 de Serbia y el 19 de octubre de 2016 de Austria.
- (5) La oposición de Austria no pudo mantenerse. De conformidad con el artículo 51, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión únicamente examina la admisibilidad de las declaraciones motivadas de oposición recibidas en los dos meses siguientes a la recepción de la notificación de oposición correspondiente, lo que no sucedió con la declaración motivada de oposición de Austria.
- (6) Tras examinar las declaraciones motivadas de oposición de Serbia y Eslovaquia y haberlas encontrado admisibles, de conformidad con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión invitó a Chequia y Eslovaquia, mediante carta de 8 de noviembre de 2016, y a Chequia y Serbia, mediante carta de 2 de diciembre de 2016, a llevar a cabo las consultas oportunas a fin de llegar a un acuerdo.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO C 180 de 19.5.2016, p. 5.

<sup>(3)</sup> DO C 283 de 19.9.2012, p. 11.

- (7) Se llegó a un acuerdo entre Chequia y Serbia, que acordaron que la denominación también debía protegerse en lengua serbia, tanto en caracteres cirílicos como latinos, es decir, «Praška šunka»/«Прашка шунка» (RS), y que debía concederse a Serbia un período transitorio de tres años para utilizar la denominación protegida en productos que no cumplan el pliego de condiciones del «Praška šunka».
- (8) La Comisión considera que el contenido de dicho acuerdo no es contrario ni al Reglamento (UE) n.º 1151/2012 ni a la legislación de la UE. El artículo 15, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, que permite a la Comisión conceder un período transitorio de tres o más años para el uso de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas que infrinjan el artículo 13, apartado 1, de dicho Reglamento, también puede aplicarse por analogía a las especialidades tradicionales garantizadas <sup>(1)</sup>. Sin embargo, puesto que dicho Reglamento es aplicable únicamente en el territorio de la UE, dicho período transitorio solo puede referirse a los productos procedentes de Serbia importados en la UE que sean comercializados en la UE bajo la denominación protegida, aunque no cumplan con el pliego de condiciones. Dichos productos no deben sin embargo ser comercializados en la UE acompañados de la indicación «especialidad tradicional garantizada» ni de la abreviatura «ETG» ni del correspondiente logotipo de la UE. Tras la adición de la versión serbia entre las denominaciones registradas, la versión consolidada del pliego de condiciones debe ser publicada para información.
- (9) Por el contrario, no se llegó a ningún acuerdo entre Chequia y Eslovaquia dentro del plazo establecido. Por lo tanto, la Comisión debe tomar una decisión sobre el registro teniendo en cuenta las pertinentes consultas, de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (10) Los principales argumentos de Eslovaquia, expuestos en sus declaraciones motivadas de oposición y en las consultas realizadas con Chequia, pueden resumirse del siguiente modo.
- (11) Como primer motivo para la oposición, Eslovaquia argumenta que el registro de la denominación sería incompatible con los términos del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Eslovaquia alega que el método de producción incluido en el pliego de condiciones para el «Pražská šunka» no es «tradicional» porque se aplica únicamente desde 1993 (fecha de la división de Checoslovaquia en Chequia y Eslovaquia) y todavía no han transcurrido 30 años. Con anterioridad a 1993, el «Pražská šunka» se producía con arreglo a las Normas del Estado Checoslovaco (ČSN), que establecía una normativa común para la producción, suministro, envasado, transporte, almacenamiento y examen de los productos cárnicos aplicables en Checoslovaquia, que no permitía el método de producción incluido en el pliego de condiciones del «Pražská šunka» deshuesado. El artículo 18 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 exige que para registrar una denominación como ETG, debe existir un método de producción que corresponda a la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento, o bien ha de estar producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente, mientras que de conformidad con la definición contemplada en el artículo 3, apartado 3, de dicho Reglamento, por «tradicional» se entiende el uso que se demuestre que se haya hecho durante al menos 30 años. A la vista de lo que antecede, el método de producción del ETG «Pražská šunka» deshuesado no puede corresponder a la práctica tradicional contemplada en el artículo 18 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (12) Eslovaquia alega también que la exigencia relativa a la «característica específica», de acuerdo con la definición del artículo 3, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se ha cumplido.
- (13) Como segunda razón para su oposición, Eslovaquia afirma que la denominación del producto «Pražská šunka» ha de ser considerada un término genérico, es decir, que se ha convertido en la denominación común del producto en la UE. Esto queda demostrado por el número de oposiciones al registro de la denominación: el hecho de que el mismo nombre se utilice para comercializar un producto igual o semejante en muchos países demostraría que se trata de una denominación común.
- (14) La tercera razón para la oposición de Eslovaquia es que la denominación propuesta es legítima, conocida y económicamente significativa para productos agrícolas y alimenticios similares en Eslovaquia. El consumidor eslovaco está familiarizado con el «Pražská šunka» y lo adquiere como producto cocido dentro de tripas de poliamida. Los consumidores eslovacos desconocen el «Pražská šunka» en su variante deshuesada, tal como figura descrito en la propuesta. Según los datos facilitados por productores individuales de Eslovaquia, actualmente se producen al menos 1 208 toneladas de «Pražská šunka» cada año. Para los productores eslovacos, adaptar o cambiar el nombre del producto supondría una pérdida considerable de ingresos, principalmente porque ello conllevaría un fuerte aumento del precio de entre el 45 y el 92 %, en función del tipo y de la categoría de calidad. En efecto, el pliego de condiciones de la ETG «Pražská šunka» establece, para las tres variantes, que la

<sup>(1)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2016/304 de la Comisión, de 2 de marzo de 2016, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ETG)] (DO L 58 de 4.3.2016, p. 28).

carne ha de tener un contenido mínimo de proteínas puras en porcentaje del 16 % del peso como mínimo, mientras que en Eslovaquia dicho porcentaje puede ser inferior. Al amparo de la legislación eslovaca el «Pražská šunka» puede comercializarse en tres categorías diferentes de jamón basándose en los diferentes porcentajes de contenido mínimo de proteínas puras en peso: jamón especial (16 %), jamón selecto (13 %) y jamón estándar (10 %). Así pues, el jamón selecto y el estándar no podrían seguir comercializándose en Eslovaquia bajo la denominación registrada. Además de dicho incremento de precio, el coste de la adquisición de moldes para la fabricación del «Pražská šunka» debe también contabilizarse como pérdida de ingresos, puesto que en Eslovaquia dicha técnica no se utiliza en la producción de «Pražská šunka» (se utiliza tripa de poliamida). Dicha adquisición supondría un coste de 70 EUR por unidad para un jamón de un peso aproximado de 5 kg, lo que equivale a 14 000 EUR para producir 1 tonelada de producto acabado. Del mismo modo, moldear el «Pražská šunka» con ayuda de una película en comparación con la producción en tripas de poliamida también daría lugar a un incremento de costes para la adquisición de la película plástica y el trabajo manual, totalizando como mínimo 50 EUR/tonelada para el producto acabado.

- (15) Además, tres productores eslovacos son titulares de marcas comerciales de «Pražská šunka» y su uso se vería comprometido.
- (16) Además de los argumentos citados, Eslovaquia propuso que si la Comisión, a pesar de las alegaciones presentadas, decide registrar la denominación, podría tenerse en cuenta el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y disponer que la denominación «Pražská šunka» vaya acompañada de la frase «Elaborado según la tradición de Chequia». Como alternativa, la misma denominación podría cambiarse por «Pražská šunka tradicional».
- (17) La Comisión ha evaluado los argumentos expuestos en las declaraciones motivadas de oposición de Eslovaquia a la luz de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, teniendo en cuenta los resultados de las pertinentes consultas realizadas entre el solicitante y los oponentes y ha llegado a la conclusión de que la denominación «Pražská šunka» debe ser registrada.
- (18) Con referencia al primer motivo para la oposición, Chequia ha aclarado que, incluso antes de 1993, el «Pražská šunka» no estaba cubierto por las Normas del Estado Checoslovaco (ČSN). En la parte de Checoslovaquia que corresponde a la actual Chequia, el «Pražská šunka» se producía de acuerdo con la «norma técnico-económica» publicada por la sección checa del «Masný průmysl» (empresa del sector cárnico). A finales de los años setenta del siglo pasado, se producía un «Pražská šunka» deshuesado en semiconserva (pasteurizado) en varias fábricas de Checoslovaquia dentro del territorio de la actual Chequia, esencialmente siguiendo los elementos que pueden encontrarse en el pliego de condiciones de la ETG del «Pražská šunka» deshuesado: pasteurización, utilización de moldes para dar una forma oval, ahumado y utilización de una capa decorativa de grasa de cerdo o de grasa con piel de cerdo.
- (19) Además, el mismo producto, el «Pražská šunka» deshuesado en semiconserva, se viene fabricando desde hace décadas en otros países, como Austria y Alemania. A la vista de lo expuesto, cabe concluir que el «Pražská šunka» deshuesado y su método de producción corresponden a una práctica tradicional existente desde hace más de 30 años.
- (20) No hay ningún requisito que exija que un producto tenga un carácter específico para que su nombre se registre como ETG. El artículo 19, apartado 1, letra b), se refiere al «carácter específico» como un elemento de la descripción y el carácter específico del producto está descrito suficientemente para las tres variantes que contiene el pliego de condiciones del producto.
- (21) Con referencia al segundo motivo de oposición, no existen razones para concluir que el término haya pasado a ser genérico. Eslovaquia no ha presentado ningún argumento que lleve a dicha conclusión. El hecho de que dicho producto se produzca en varios países de Europa no puede ser considerado en sí mismo un motivo para concluir que dicha denominación es genérica. En cualquier caso, el hecho de ser genérico no constituye una razón para oponerse a las ETG. Las ETG pueden producirse legalmente en cualquier lugar, siempre que se atengan al pliego de condiciones del producto.
- (22) Como tercera razón para su oposición, Eslovaquia argumenta que el uso de la denominación es legítimo, conocido y económicamente significativo para productos agrícolas o alimenticios similares en Eslovaquia. La Comisión reconoce estas circunstancias. Sin embargo, considera que, en primer lugar, la razón por la que el producto producido en Eslovaquia no puede ser recogido en el pliego de condiciones de la ETG «Pražská šunka» puede encontrarse fundamentalmente en la circunstancia de que Eslovaquia ha cambiado la receta y la presentación del producto tras la independencia de las dos repúblicas, la checa y la eslovaca, es decir, después de enero de 1993. Las autoridades eslovacas informaron de que el decreto por el que se creaban tres categorías, a saber: 1) jamón especial, 2) jamón selecto, y 3) jamón estándar (basadas en el contenido mínimo de proteínas puras en porcentaje del 16, 13 y 10 % del peso, respectivamente) fue adoptado por el Ministerio de Agricultura eslovaco y por el Ministerio de Sanidad eslovaco el 18 de agosto de 2005. Con anterioridad a dicha fecha, el contenido mínimo de proteínas puras en porcentaje era del 18 % del peso. El 100 % del «Pražská šunka» producido en Eslovaquia con un contenido mínimo de proteínas puras en porcentaje del 18 % del peso hubiera

podido optar a la ETG «Pražská šunka». Las autoridades eslovacas señalaron también que, en ese mismo tiempo, la presentación del producto también se había modificado al haberse abandonado el moldeado y el tratamiento térmico, sustituido en su totalidad por el embutido del producto dentro de tripas de poliamida. Aunque Eslovaquia señala que la producción de «Pražská šunka» evolucionó también en Chequia tras la independencia, resulta patente que fue en Eslovaquia donde se modificó de forma fundamental y notable el método de producción. En segundo lugar, en comparación con el pliego de condiciones inicial publicado en 2010, Chequia ha suavizado de forma sustancial las exigencias del pliego de condiciones con el fin de incluir el máximo número de métodos de producción y, por consiguiente, de registrar una ETG ampliamente difundida y compartida. De hecho, todos los oponentes admitidos en los dos procedimientos de oposición han llegado a un acuerdo, a excepción de Eslovaquia. En tercer lugar, el cálculo de los costes para adaptar la producción al pliego de la ETG «Pražská šunka» parece no tener en cuenta el hecho de que los moldes de metal pueden seguir utilizándose durante mucho tiempo. En cuarto lugar, en particular, el uso de moldes no es obligatorio puesto que existen alternativas: pueden utilizarse películas plásticas. Por otra parte, no parece que 50 EUR/tonelada de producto acabado para la adquisición de la película plástica y el trabajo manual suponga un coste imposible de asumir.

- (23) Además, de conformidad con el artículo 43 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y por analogía con las disposiciones aplicables a las Denominaciones de Origen Protegidas y a las Indicaciones Geográficas Protegidas, las marcas que se hayan solicitado, registrado o establecido mediante uso, si esta posibilidad está contemplada en la legislación correspondiente, de buena fe, en el territorio de la Unión antes de la fecha en que se solicite la protección a la Comisión, debe considerarse que podrán seguir utilizándose y renovándose en relación con ese producto, sin perjuicio del registro de la denominación. Las marcas registradas que se hayan solicitado, registrado o establecido por el uso, si la legislación de la Unión o de Eslovaquia prevén dicha posibilidad, de buena fe antes de la fecha en que se presentó a la Comisión la solicitud de registro de la denominación «Pražská šunka» como ETG no se verán afectadas por dicho registro.
- (24) A la vista de lo expuesto, las circunstancias que presenta Eslovaquia en su oposición en relación con el uso legítimo, conocido y económicamente significativo del nombre, también en marcas registradas, en el territorio de Eslovaquia, no son suficientes para justificar una denegación de la solicitud de registro checa. En lo relativo al resto de las propuestas hechas por Eslovaquia, a la luz de los motivos anteriormente expuestos, la Comisión considera que no es adecuado establecer que la denominación registrada ETG «Pražská šunka» vaya acompañada de la indicación «Elaborado según la tradición de Chequia» con el fin de permitir que el «Pražská šunka» eslovaco pueda comercializarse, sin atenerse al pliego de condiciones de la ETG «Pražská šunka», como procedente de la tradición de Eslovaquia. De hecho, Eslovaquia no ha demostrado que exista una «tradición eslovaca» alternativa para la producción del producto denominado «Pražská šunka». Por otra parte, al cabo de dos procedimientos de oposición, el pliego de condiciones de la denominación registrada ya no se referirá a una «tradición checa» específica, sino sobre todo a una tradición común a varios Estados miembros de la UE y terceros países.
- (25) La propuesta de sustituir el nombre por «Pražská šunka tradicional» implicaría que el procedimiento debería volver a comenzar desde cero, lo cual resulta desproporcionado considerando la confianza legítima que conlleva.
- (26) En cualquier caso, la protección de las especialidades tradicionales garantizadas debe adaptarse para tener en cuenta los intereses de los productores y agentes económicos que hayan empleado legalmente tales denominaciones hasta la fecha. Sobre la base del artículo 15, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, aplicable por analogía también a las especialidades tradicionales garantizadas, con el fin de facilitar la adaptación progresiva al pliego de condiciones, procede conceder un período transitorio de cinco años para utilizar la denominación «Pražská šunka» sin ajustarse al pliego de condiciones, además de la autorización, una vez vencido el período de cinco años, para seguir comercializando productos que no cumplan el pliego de condiciones hasta que se agoten las existencias. Dichos productos, sin embargo, no deben ser comercializados acompañados de la indicación «especialidad tradicional garantizada» ni de la abreviatura «ETG» ni del logotipo de la UE.
- (27) A la vista de lo expuesto, las denominaciones «Празжка 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), «Pražská šunka» (SK), «Praška šunka» (SL), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV) y «Празка шунка» (RS) deben inscribirse en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas.
- (28) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

Quedan registradas como ETG las denominaciones «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), «Perzūt ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV) y «Празка шунка» (RS).

Los nombres contemplados en el párrafo primero identifican un producto de la clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.) del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

#### Artículo 2

El pliego de condiciones consolidado figura en el anexo del presente Reglamento.

#### Artículo 3

Los nombres registrados podrán utilizarse para designar productos comercializados en el territorio de la UE y que no cumplan el pliego de condiciones de la ETG «Pražská šunka» durante un período de cinco años a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento. Cuando se empleen con referencia a productos que no cumplen el pliego de condiciones, dichas denominaciones no podrán ir acompañadas de la indicación «especialidad tradicional garantizada», de la abreviatura «ETG» ni del logotipo de la UE.

Tras la expiración del período de cinco años, los productos que lleven el nombre registrado, elaborados antes del final de ese período y que no sean conformes al pliego de condiciones contemplado en el artículo 2 estarán autorizados a seguir siendo comercializados hasta que se agoten las existencias existentes en el territorio de la UE en la fecha de expiración de dicho período de cinco años.

#### Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 26 de marzo de 2018.

Por la Comisión  
El Presidente  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

## ANEXO

## PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

## «PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N.º UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

## CHEQUIA

## 1. NOMBRES QUE DEBEN REGISTRARSE

«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) y «Прашка шунка» (RS)

## 2. TIPO DE PRODUCTO

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

## 3. JUSTIFICACIÓN DEL REGISTRO

## 3.1. Indicar si el producto

es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El «Pražská šunka» es un producto cárnico tradicional destinado al consumo directo y elaborado desde hace tiempo en las formas siguientes:

— «Pražská šunka» sin deshuesar

— «Pražská šunka» deshuesado,

— «Pražská šunka» en conserva.

## 3.2. Indicar si el nombre

se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;

identifica el carácter tradicional o específico del producto.

La denominación tradicional «Pražská šunka» no traduce el carácter específico del producto ni vincula este carácter a su procedencia o a su origen agrícola, sino que es específico en sí ya que se asocia en todo el mundo a un producto cárnico muy reputado, de forma y gusto característicos.

## 4. DESCRIPCIÓN

## 4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

## 4.1.1. «Pražská šunka» sin deshuesar

El «Pražská šunka» sin deshuesar se diferencia principalmente de los demás jamones sin deshuesar en el modo de selección y transformación de la materia prima de base. Otra característica del «Pražská šunka» sin deshuesar reside en la relación pierna de cerdo/salmuera durante la producción, que permite obtener un contenido de proteínas puras en el producto acabado que corresponde al nivel de calidad más elevado en lo que se refiere al jamón. Además, el proceso de producción conlleva la cocción del producto y el ahumado, lo que distingue al «Pražská šunka» de la mayor parte de los jamones secos tradicionales sin deshuesar.

Características físicas:

- Producto cuyo peso total no excede de 10 kg.
- Se conserva la forma original del jamón de cerdo cortado al modo denominado «de Praga» (la ijada y el sacro, junto con la cola y el hueso pélvico, se retiran de la pierna entera con hueso, que comprende el jarrete pero no el pie; la parte grasa se redondea a partir del lomo).

Características químicas (los parámetros se determinan con las muestras analizadas, previa eliminación de los huesos):

- Contenido de proteínas puras (excluidas las proteínas del tejido conjuntivo y las de origen vegetal) del 16 % en peso como mínimo. En la muestra objeto de análisis, la cobertura grasa y la piel no están homogeneizadas.
- Contenido de sal: 3 % en peso como máximo.
- Contenido de materia grasa: 15 % en peso como máximo. En la muestra objeto de análisis, la capa superficial está homogeneizada.

Características organolépticas:

- Aspecto exterior y color: la parte recubierta de piel es de color amarillo dorado. Las demás partes de la capa superficial no recubiertas de piel presentan una capa de grasa de tonos más claros, de color amarillento a dorado, y el color de la carne muscular del jamón en la superficie oscila del amarillo dorado al marrón oscuro.
- Aspecto y color del corte: la carne muscular en la zona de corte es de color rosa.
- Gusto y aroma: gusto y aroma típicos de jamón cocido y ahumado, salado de modo apropiado.
- Consistencia: firme, compacto. Cortado en lonchas finas, el producto resulta tierno al masticarlo.

#### 4.1.2. «Pražská šunka» deshuesado

El «Pražská šunka» deshuesado se diferencia principalmente de los demás productos cárnicos de esta categoría en el modo de producción, ya que es un jamón de la máxima calidad elaborado con piernas de cerdo deshuesadas o centros de jamón de cerdo, que se cuecen y se ahúman a continuación. Otra característica reside en la presencia de una cobertura decorativa, consistente en una fina capa de grasa de cerdo o de grasa y piel. La forma típica ovoide u oval del producto acabado constituye otro elemento de distinción.

Características físicas:

- El producto presenta una forma ovoide u oval típica.
- Se trata de un jamón de la máxima calidad, elaborado con piernas de cerdo enteras deshuesadas y recubiertas de grasa, con piel o sin ella; con centros de jamón de cerdo recortados y lonchas saladas de grasa de cerdo, con piel o sin ella; o con centros de jamón de cerdo recortados y recubiertos de grasa, con piel o sin ella.

Características químicas:

- Contenido de proteínas puras, sal y grasa: véanse las características químicas del «Pražská šunka» sin deshuesar.

Características organolépticas:

- Aspecto exterior y color: la parte recubierta de grasa es de color amarillo dorado. Cuando la superficie solo está recubierta de grasa, sin piel, presenta tonos más claros, de color amarillento a dorado.
- Aspecto y color del corte, gusto y aroma, consistencia: véanse las características organolépticas del «Pražská šunka» sin deshuesar.

#### 4.1.3. «Pražská šunka» en conserva

El «Pražská šunka» en conserva se diferencia principalmente de los demás productos cárnicos de esta categoría por las materias primas utilizadas, ya que es un jamón de la máxima calidad elaborado con centros de jamón de cerdo recortados, que están enteros o picados en trozos gruesos. Otra característica reside en la presencia de una fina capa de gelatina entre el jamón y el envase. Con todo, es la forma oval y plana típica de su envase lo que distingue al «Pražská šunka» en conserva de los demás productos cárnicos en conserva.

## Características físicas:

- El producto se presenta generalmente en forma oval y plana; sus dimensiones son las del envase, que garantizan un peso de producto acabado de unos 0,454 kg.
- En el momento del envasado, el contenido de carne debe representar como mínimo el 87 % de las materias primas.

## Características químicas:

- Contenido de proteínas puras (excluidas las proteínas del tejido conjuntivo y las de origen vegetal) del 16 % en peso como mínimo. En la muestra objeto de análisis, la capa de gelatina superficial del producto no está homogeneizada.
- Contenido de sal: 3 % en peso como máximo.
- Contenido de materia grasa: 4 % en peso como máximo. En la muestra objeto de análisis, la capa de gelatina superficial del producto está homogeneizada.
- Contenido de gelatina: 36 % en peso como máximo.

## Características organolépticas:

- El producto se encuentra en un envase sellado herméticamente que garantiza la esterilidad comercial. Una capa lisa de gelatina amarilla dorada separa el material de envasado del producto.
- Aspecto y color del corte: el jamón es de color rosa carnosos. Se permite la presencia de pequeños huecos aislados, rellenos de gelatina.
- Gusto y aroma: gusto y aroma típicos de jamón cocido, salado de modo apropiado.
- Consistencia: firme, compacto.

**4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)**

**4.2.1. «Pražská šunka» sin deshuesar**

Para elaborar el «Pražská šunka» sin deshuesar se utilizan jamones de cerdo enteros cortados al modo denominado «de Praga» (la ijada y el sacro, junto con la cola y el hueso pélvico, se retiran de la pierna entera con hueso, que comprende el jarrete pero no el pie; la parte grasa se redondea a partir del lomo) y salmuera, que se prepara con los ingredientes siguientes:

Piernas de cerdo ..... 100,0 kg

Salmuera (20,0 kg como máximo):

- Agua ..... 17,0 kg como máximo
- Mezcla de salazón que contenga nitritos o nitratos ..... 2,6 kg como máximo
- Azúcares ..... de 0 a 1,2 kg
- Estabilizantes ..... de 0 a 0,5 kg
- Extracto de especias o aceite ..... de 0 a 0,3 kg
- Antioxidantes ..... de 0 a 0,1 kg

Los jamones se rocían con salmuera que tenga la composición indicada anteriormente. A continuación se dejan reposar en salmuera o se frotan con ella. Se realiza después la cocción, que tiene por efecto pasteurizar el producto. Tras la cocción, el producto se seca y se ahúma superficialmente en una sala de ahumado para obtener el gusto, el aroma y los colores característicos; a continuación, se enfría y se almacena.

Si las piernas no se salan rociándolas con salmuera, dejándolas luego reposar en ese mismo producto o frotándolas con él, otro procedimiento consiste en salar y preparar las piernas enfriadas frotándoles cuidadosamente la superficie con una mezcla de salazón compuesta de nitratos a la que se habrá añadido una pequeña cantidad de azúcar. A continuación, las piernas se colocan en un recipiente de salazón ligeramente salado, con la piel hacia abajo. Después se rocían con salmuera compuesta de sal de nitrito llevada a ebullición y enfriada posteriormente, a la que también se añade una pequeña cantidad de azúcar. Luego se coloca un peso encima de las piernas para que se mantengan completamente sumergidas en la salmuera y, transcurrido un tiempo apropiado, en función de los resultados del control organoléptico continuo de la calidad, se les da la vuelta, para que las partes que estuviesen en la parte inferior del recipiente de salazón se coloquen en la parte superior y viceversa. Una vez que los jamones se hayan salado cuidadosamente, se los mantiene sumergidos en agua templada durante varias horas y luego se escurren. Primero se secan los jamones en una sala de ahumado y luego se ahúman superficialmente para obtener el gusto, el aroma y los colores característicos. Después se realiza la cocción, que tiene por efecto pasteurizar el producto, y a continuación el enfriamiento y el almacenamiento.

Independientemente de cuál de los dos procedimientos posibles se haya utilizado, el producto acabado se puede someter también a un tratamiento final que consiste en cocer la superficie y tratar la piel utilizando diversas técnicas decorativas.

#### 4.2.2. «Pražská šunka» deshuesado

Para elaborar el «Pražská šunka» deshuesado se utilizan piernas de cerdo enteras deshuesadas o centros de jamón de cerdo separados, preparados de acuerdo con el punto 4.1.2, y salmuera cuya composición y contenido máximo autorizado con relación a la materia prima cárnica son idénticos a los de la salmuera utilizada para la elaboración del «Pražská šunka» sin deshuesar (para el salado con una mezcla de salazón compuesta de nitritos).

Las piernas de cerdo enteras deshuesadas o los centros de jamón de cerdo se rocían o se frotan con salmuera cuya composición sea la indicada anteriormente. La salmuera se aplica a las lonchas de grasa de cerdo, con piel o sin ella, saladas por separado cuando estas se utilizan como capa decorativa del producto. Después de salar y frotar la materia prima, se coloca en moldes de forma ovoide u oval, procurando que la grasa de cobertura, con piel o sin ella, situada en la superficie de la materia prima forme siempre la capa decorativa superficial del producto. Si se utilizan lonchas de grasa de cerdo, con piel o sin ella, para formar la capa decorativa superficial del producto, los moldes deben cubrirse primero con esas lonchas frotadas antes de rellenarlos con los centros de jamón de cerdo recortados. Se realiza después la cocción del producto en los moldes, que tiene por efecto la pasteurización de este. Tras la cocción, el producto se saca del molde y luego se ahúma para obtener el gusto, el aroma y los colores característicos, antes de enfriarlo y envasarlo.

Asimismo, el producto acabado se puede someter a un tratamiento final que consiste en cocer la superficie y tratar la piel utilizando diversas técnicas decorativas.

Los productos que se elaboran con piernas de cerdo enteras deshuesadas y recubiertas de grasa, con piel o sin ella, o con centros de jamón de cerdo recubiertos de grasa, con piel o sin ella, se pueden moldear en la forma prescrita antes de la cocción mediante una película que se retira una vez la cocción terminada. En este caso no es necesario utilizar moldes.

#### 4.2.3. «Pražská šunka» en conserva

Para elaborar el «Pražská šunka» en conserva se utilizan centros de piernas de cerdo (jamones) recortados (enteros o picados en trozos gruesos), gelatina (en polvo) y salmuera que se prepara con los ingredientes enumerados a continuación.

Centros de piernas de cerdo recortados .....	100,0 kg
Gelatina en polvo .....	4,0 kg
Salmuera (14,3 kg como máximo):	
— Agua .....	11,0 kg como máximo
— Mezcla de salazón que contenga nitritos .....	2,8 kg como máximo
— Azúcares .....	de 0 a 0,5 kg

Se utilizan envases de forma plana y oval, fabricados con materias apropiadas para la esterilización y que garantizan un peso de producto acabado de aproximadamente 0,454 kg.

Los centros de jamón de cerdo, enteros o picados en trozos gruesos, se frotan con salmuera. Terminada esta operación, el producto se envasa al vacío; previamente, se coloca en el fondo del envase una cantidad apropiada de gelatina en polvo. Tras sellar el envase, el producto se mantiene a una temperatura de 5 °C durante 12 horas. Viene a continuación la esterilización, durante la cual todas las partes del producto deben alcanzar una temperatura mínima de 121 °C durante 10 minutos. Una vez que haya cocido, el producto se deja enfriar y se almacena seco a una temperatura comprendida entre 0 °C y 25 °C y una humedad relativa máxima del 85 %. Su período de conservación es de tres años como mínimo.

### 4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

#### 4.3.1. «Pražská šunka» sin deshuesar

La denominación «Pražská šunka» se utiliza desde la década de 1860 para designar a uno de los alimentos más reputados de Chequia y de Praga en particular. Algunas fuentes históricas señalan que el producto conocido con el nombre de «Pražská šunka» podría estar vinculado al nombre de František Zvěřina, que fue el primero en elaborarlo. Josef Jeřábek, célebre productor de carne ahumada de Praga, fue quien reanudó la producción del «Pražská šunka» después de František Zvěřina. Entre los demás productores instalados en Praga, destacan principalmente Dlouhý, Malý y Cibulka. Tomando ejemplo de Praga, otras grandes ciudades decidieron también elaborar el «Pražská šunka». En Brno, lo producía Jebavý; en Hradec Králové, el productor de carnes ahumadas Hutla, y en Pardubice, lo elaboraba Sochor. A finales del siglo XIX, un gran número de productores de carne ahumada fabricaban este producto. En sentido figurado, podría decirse que el «Pražská šunka» de Zvěřina fue el

antepasado de todos los demás. Fue Antonín Chmel quien inició la producción del «Pražská šunka» a escala industrial creando su empresa en U Zvonařky (Praga) en 1879. El «Pražská šunka» constituía el grueso de su producción, si bien fabricaba también una gran variedad de productos cárnicos ahumados que pronto adquirieron buena reputación tanto en Praga como en otras ciudades, principalmente ciudades balneario, y posteriormente en algunos países europeos. Con todo, el «Pražská šunka», que rápidamente iba a acceder a los mercados de ultramar, representaba su mayor éxito comercial. Tras la Segunda Guerra Mundial, la empresa fue nacionalizada y poco a poco se fueron integrando en ella otros varios establecimientos de producción de Praga. Fue en ese período cuando aparecieron otras variantes del «Pražská šunka», como el jamón en conserva o en semiconserva preparado con carne de pierna de cerdo. En 1977, el establecimiento «U Zvonařky», así como el conjunto de sus empleados y de sus recursos, fue incorporado al nuevo combinado de producción de carne Masokombinát Praha jih – Písnice. Con la llegada de nuevas técnicas de salazón, en el proceso de producción del «Pražská šunka» se introdujo la aspersión de salmuera, seguida, en algunos casos, de una fase de amasado. En el período de privatización posterior a 1989, y pese al cierre del establecimiento de producción de carne de Písnice, la fabricación de «Pražská šunka» sin deshuesar se mantuvo en otras varias instalaciones de producción de Chequia.

La producción de «Pražská šunka» se basa, desde sus orígenes, en la selección de las materias primas y en el método de salazón. Las materias primas utilizadas en la época consistían en piernas (jamón) de cerdos ligeros, de ahí que la receta actual limite el peso a 10 kg. Otro elemento característico del proceso de producción, que se ha transmitido de generación en generación, es el modo de dividir las piernas de cerdo según el corte denominado «de Praga». Las piernas de cerdo enfriadas se salaban frotando cuidadosamente la capa superficial de carne, y en especial la piel, con una mezcla de salazón que contenía una pequeña cantidad de azúcar. El fondo del recipiente de salazón estaba ligeramente salado y las piernas de cerdo se colocaban con la piel hacia abajo. Se vertía salmuera compuesta de sal de nitrato llevada a ebullición y enfriada posteriormente, a la que se añadía una pequeña cantidad de azúcar, sobre los jamones, encima de los cuales se colocaba un peso. A continuación se daba la vuelta a los jamones de tal modo que la parte inferior estuviese arriba y la parte superior abajo. Por último se les volvía a colocar un peso encima. Después de haberlos sometido a un control de calidad organoléptico, los jamones se dejaban durante varias horas en agua tibia antes de ponerlos a secar. La fase final del proceso consistía en retirar el hueso pélvico, raspar la superficie de la piel y envolver el jarrete de modo que no se modificase su forma durante la cocción. Los jamones se suspendían siempre en salas de ahumado caldeadas. El ahumado constaba de dos etapas: la primera, el secado encima de un fuego vivo, y la segunda, la aromatización y coloración mediante serrín humidificado de especies caducifolias. En general, los jamones se ahumaban lentamente durante un período comprendido entre 8 y 12 horas. A continuación se escaldaban antes de cocerlos. Por último, se enfriaban por inmersión en agua fría.

#### 4.3.2. «Pražská šunka» deshuesado

En el período anterior a la Segunda Guerra Mundial, aparecieron variantes del «Pražská šunka» original. Se trataba, por un lado, de «Pražská šunka» deshuesado y pasteurizado, elaborado con carne de pierna de cerdo. En Praga (U Zvonařky) lo elaboraba Antonín Chmel y en Beránské podolí, Josef Beránek. La técnica utilizada para producir esos tipos de «Pražská šunka» consistía en deshuesar las piernas de cerdo frescas (jamones), transformar las diferentes partes de esos jamones, clasificarlas en función de su color y trabajar mecánicamente y de modo intermitente las materias primas añadiendo cloruro de sodio y la cantidad necesaria de nitrato de sodio y de azúcar, todo ello disuelto parcialmente en una cantidad definida de salmuera. Luego se procedía a la pasteurización y la refrigeración. En el período posterior a la Segunda Guerra Mundial, la producción de «Pražská šunka» pasteurizado se concentró fundamentalmente en los establecimientos de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk y Planá nad Lužnicí. A finales de los años setenta del siglo pasado, se observó en estas fábricas el desarrollo del producto «Pražská šunka» deshuesado mediante moldeado y posterior envasado del producto acabado en envases de plástico, lo que puso fin a la utilización de las latas de conserva, pero sobre todo permitió ahumar el producto después de la pasteurización y utilizar un envase decorativo del producto gracias a una capa fina de grasa de cobertura o de grasa con piel. De este modo, el producto se aproximó considerablemente, en cuanto a sus características, al «Pražská šunka» sin deshuesar de origen. En el período posterior a 1989, la producción de «Pražská šunka» sin deshuesar se extendió a otras instalaciones de producción de Chequia.

#### 4.3.3. «Pražská šunka» en conserva

Otra variante del «Pražská šunka» original, que se desarrolló en el período siguiente a la Segunda Guerra Mundial, fue el «Pražská šunka» en conserva. Esta variante también se elaboraba con materias primas seleccionadas, que se obtenían deshuesando piernas de cerdo frescas, a las que se añadían sal de nitrato, azúcar y gelatina; con el único objetivo de lograr una mejor conservación, esta variante se esterilizaba en latas de conserva ovales de una libra. El éxito comercial del jamón en conserva se debía en buena medida a la proporción de gelatina del producto acabado. A partir de 1973, la producción de «Pražská šunka» en conserva se concentró fundamentalmente en los establecimientos de Kostelec, Krahulčův y Studená. En el período posterior a 1989, la producción de esta variante de «Pražská šunka» se extendió a otras instalaciones de producción de Chequia.