Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2013/C 318/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([2])

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„LOMNICKÉ SUCHARY“

ЕО №: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна**

— ☐ Наименование на продукта

— ☒ Описание на продукта

— ☐ Географски район

— ☐ Доказателство за произход

— ☒ Метод на производство

— ☐ Връзка

— ☒ Етикетиране

— ☐ Национални изисквания

— ☒ Друго — промяна в сдружението, промяна в контролните органи

2. **Вид на промяната/промените**

— ☒ Промяна в единния документ или в резюмето

— ☐ Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме

— ☐ Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

— ☐ Временна промяна в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. **Промяна (промени)**

1. Точка 4.2 от резюмето: Промяна в съдържанието на мазнини: Управителят на първоначалния заявител по погрешка е използвал в спецификацията старата норма № ON 562890 на държавно предприятие „Čokoládovny“ относно посипани със захар сухари. Тази норма беше изпратена като приложение № 8. В нея освен това при категорията „мазнини“ т.нар. тройно съотношение за дневния прием на отделните хранителни съставки — мазнини, въглехидрати и белтъчини — беше променено по отношение на съдържанието на мазнини в сухото вещество. Поради сложния характер на контрола на параметъра „мазнини в сухото вещество“ занапред ще се посочва не съдържанието на мазнини в сухото вещество, а общото съдържание на мазнини в готовия продукт. От гледна точка на потребителите този параметър е по-съществен. Новият запис за съдържанието на мазнини е: „Общо съдържание на мазнини: минимум 11 тегловни процента“.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

2. Точка 4.2 от резюмето: Посочването на съдържанието на афлатоксини се изменя така, че формулировката винаги да съответства на общозадължителните параметри по отношение на хранителните продукти: „Афлатоксин B1, B2, G1, G2: съдържанието трябва да отговаря на законовите изисквания.“

3. Точка 4.2 от резюмето: Терминологията и използваните овкусяващи суровини се уточняват, както следва:

— с цел да се осигури актуалност на терминологията терминът „втвърдена мазнина“ се заменя с термина „пекарска мазнина“,

— поради икономически съображения или поради недостиг на пазара в тестото вместо ванилия може да се използва ванилин,

— въз основа на проучване сред производителите беше установено, че някои от тях добавят в някои видове „Lomnické suchary“ („Ломницки сухари“) канела или мускатов цвят. С настоящото заявление тези подправки се допълват към списъка на суровините, като същевременно от него се заличава съставката обезгорчено персико (обелени и стрити ядки от праскови и кайсии), тъй като вече не се произвежда.

4. Точка 4.2 от резюмето: От списъка на разновидностите на „Lomnické suchary“ се заличава продуктът „Lomnické suchary Dia“, тъй като съгласно действащата в Чешката република Наредба № 113/2005 относно начина на етикетиране на хранителни продукти и тютюневи изделия, изменена на 23 декември 2008 г., която отговаря на разпоредбите на Европейския съюз, не може да се използват наименования, които биха могли да доведат до объркване на обикновени хранителни продукти с хранителни продукти, предназначени за специален режим на хранене (член 4).

5. Точка 4.5 от резюмето: При извършените проверки бяха установени някои технологични неточности, както и една (вероятно печатна) грешка в указаното време за втасване. Тестото се оставя да втаса в намазани с мазнина форми приблизително само за 10 до 20 минути. Корекция се внася и по отношение на начина на печене: тъй като влажността и температурата зависят от използвания тип фурна, за да се запази качеството на „Lomnické suchary“, тези параметри следва да се коригират според съответния тип фурна. Съответната част от първоначалното описание на производството се заменя със следното: „Тестото се реже на парчета, от които се омесват продълговати хлебчета. Те се поставят в намазани с мазнина форми и се оставят да втасат за приблизително 10 до 20 минути, след което се пекат 30—45 минути във фурна, загрята на 200—250 °C.“

6. Точки 4.5 и 4.8 от резюмето: Във връзка с възстановяването на традиционната форма на продажба и с възможността да се използва различна форма на опаковане се изменят и изискванията по отношение на опаковането. Изречението „Сухарите се опаковат в алуминиево фолио за хранителни продукти и се поставят в картонена кутия с отпечатани върху нея надписи.“ се заменя със следното: „Сухарите се опаковат в алуминиево фолио за хранителни продукти и се поставят в картонена или тенекиена кутия с отпечатани върху нея надписи. Опаковането може да се извършва и по друг начин, който отговаря на вида продукт и задължителните разпоредби. Производителят може да продава част от своята продукция пряко на крайния потребител за непосредствена консумация, като в такъв случай не е необходимо сухарите да се опаковат в алуминиево фолио.“ Във връзка с това изискванията към етикетирането също се изменят, както следва: „Когато продуктът се опакова в кутии, върху етикета се обозначават наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта. Наименованието „Lomnické suchary“ се изписва с по-едър шрифт от останалия текст. На поне една от стените на кутията се поставя изображение на сухарите. Когато продуктът се опакова по друг начин, включително когато производителят пряко продава единични сухари на потребителите, наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта трябва да бъдат изписани по адекватен и изразителен начин“. Тази формулировка изцяло заменя първоначалната.

Предвид гореспоменатата грешка във връзка с норма № ON 562890 (вж. промяна № 1), която беше изпратена като приложение № 8 към спецификацията, се заличават последните две изречения от точка 4.5 от спецификацията.

7. Поради настъпили промени в наименованието и адреса на сдружението на производителите, в контролния орган, отговарящ за контрола върху спазването на спецификацията, и в контролния орган, отговарящ за извършването на качествени и количествени анализи, тези данни също са актуализирани според действителното състояние.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [3]

„LOMNICKÉ SUCHARY“

ЕО №: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование**

„Lomnické suchary“

2. **Държава-членка или трета държава**

Чешка република

3. **Описание на земеделския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.4: Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Продуктът „Lomnické suchary“ се произвежда в следните разновидности: „Lomnické suchary cukrované“ („Ломницки сухари, посипани с пудра захар“), „Lomnické suchary oříškové“ („Ломницки сухари лешникови“), „Lomnické suchary mandlové“ („Ломницки сухари бадемови“), „Lomnické suchary arašídové“ („Ломницки сухари фъстъчени“).

При органолептична оценка готовият продукт трябва да отговаря на следните изисквания:

Форма: филийки с максимална дебелина 18 mm

Повърхност: равномерно посипана с пудра захар

Цвят: златистокафяв при разчупване

Порьозност: умерена, без шупли, без твърди части и без остатъци от неразмесено тесто

Констистенция: твърда, крехка, хрупкава

Вкус и мирис: присъщи за съответната разновидност, с аромат на портокалова или лимонова кора. Продуктът не може да има привкус на загоряло, горчиво, застояло, нито какъвто и да било чужд привкус или аромат.

Физикохимични изисквания:

Максимално влагосъдържание:	4 тегловни процента
Минимално съдържание на захароза в сухото вещество:	33,5 тегловни процента
Минимално общо съдържание на мазнини:	11 тегловни процента
Максимално съдържание на пепел в сухото вещество:	0,80 тегловни процента
Максимално съдържание на „пясък“ в сухото вещество:	0,10 тегловни процента

Метали: арсен, кадмий, олово, живак — съдържанието трябва да отговаря на законовите изисквания.

Микробиологично изследване: пробите трябва да отговарят на действащите законови изисквания.

Афлатоксин B1, B2, G1, G2: съдържанието трябва да отговаря на законовите изисквания.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Продуктът „Lomnické suchary“ е предназначен за пряка консумация. Той се произвежда от фино пшенично брашно (евентуално със захар), пекарска мазнина, мая, сухо мляко и сушени яйчни жълтъци, портокалова или лимонова кора, като според разновидността може да се добави канела, ванилия или мускатов цвят. Сушените жълтъци могат да се заменят с пресни яйчни жълтъци в

[3] Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

равностоен процент от сухото вещество, а вместо ванилия може да се използва ванилин. Към отделните разновидности се добавят счукани лешници, бадеми или фъстъци. Изпечените сухарени филийки се овалват в пудра захар.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Целият производствен процес — от приготвянето на тестото до сушенето — трябва да се извършва при производителя, за да се запазят качеството и хигиената на продукта. Тъй като продуктът е крехък, технологията на производството не позволява някои от етапите да протичат на друго място.

Основни фази на технологичния процес: Суровините — подготвени според рецептата за съответната разновидност на продукта — се поставят в тестобъркачка. Разбъркват се добре, след което към тях се добавя предварително подготвената закваска и безвредна питейна вода и се замесва твърдо тесто. Тестото се реже на парчета, от които се омесват продълговати хлебчета. Те се поставят в намазани с мазнина форми и се оставят да втасат за приблизително 10 до 20 минути, след което се пекат 30—45 минути във фурна, загрята на 200—250 °C. Изпечените хлебчета се оставят да изстинат. След като омекнат, се нарязват на филийки с еднаква дебелина, всяка от които се овалва в пудра захар. След това сухарните филийки се сушат във фурна при температура 190—200 °C и след изсушаването се подреждат и изпращат за опаковане.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Сухарите се опаковат в алуминиево фолио за хранителни продукти и се поставят в картонена или тенекиена кутия с отпечатани върху нея надписи. Опаковането може да се извършва и по друг начин, който отговаря на вида продукт и задължителните разпоредби. Производителят може да продава част от своята продукция пряко на крайния потребител за непосредствена консумация, като в такъв случай не е необходимо сухарите да се опаковат в алуминиево фолио.

За да се запази по-дълго качеството на предназначените за експедиция продукти, те се опаковат веднага след като са произведени. Сухарите са крехки и лесно поемат влага. При транспортиране в големи количества има опасност от влошаване на качеството, т.е. натрошаване или овлажняване на продукта. Освен това е важно да се осигурят добри условия както за съхранението, така и за проследимостта му.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Когато продуктът се опакова в кутии, върху етикета се обозначават наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта. Наименованието „Lomnické suchary“ се изписва с по-едър шрифт от останалия текст. На поне една от стените на кутията се поставя изображение на сухарите. Когато продуктът се опакова по друг начин, включително когато производителят пряко продава единични сухари на потребителите, наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта трябва да бъдат изписани по адекватен и изразителен начин.

4. **Кратко определение на географския район**

Окръг Семили (Semily), който включва градовете Ломнице над Попелкоу (Lomnice nad Popelkou), Високе над Изероу (Vysoké nad Jizerou), Яблонец над Нисоу (Jablonec nad Nisou).

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Определеният географски район за производството на „Lomnické suchary“ се намира в подножието на планини, където в миналото населението се е препитавало предимно чрез земеделие и манифактура.

Първите исторически сведения за производството на „Lomnické suchary“ в определения географски район датират от 1810 г., когато в Ломнице над Попелкоу местният жител Михал Ина започва да произвежда сухари. Отначало трайното печиво се пече в домашни условия и се продава на пазарите. През втората половина на XIX-ти век (по-точно — 1856 г.), внукът на Ина въвежда машинното производство на „Lomnické suchary“ и снабдява с този продукт не само цяла Австро-Унгария, но и други европейски държави. През 1907 г. неговият син Йозеф Ина изгражда в Ломнице над Попелкоу фабрика, оборудвана с модерни за времето машини. Той обръща специално внимание на качеството на продукта. През 1942 г. фабриката е модернизирана, а през 1948 г. — национализирана. Производството

на сухари продължава в рамките на предприятието „Lomnický průmysl sucharů“ („Ломници завод за сухари“), което до 1958 г. се числи към обединението „Průmysl trvanlivého pečiva Praha“ („Заводи за трайно печиво — Прага“), а впоследствие — към „Čokoládovny Praha — Modřany“ („Заводи за шоколадови изделия — Прага — Модржани“).

След ноември 1989 г. обединението „Čokoládovny“ е приватизирано от дружеството „Nestlé“, което през 1994 г. прекратява производството на „Lomnické suchary“. През 1995 г. бива основано дружеството „Vekos“, чийто отговорен представител Ладислав Кодейшка мл. възобновява производството на „Lomnické suchary“. Той използва старите рецепти, предадени му от баща му, който е придобил професионалната си квалификация във фабриката на семейство Ина. През последните години се появиха нови дребни производители, които произвеждат „Lomnické suchary“ по стари рецепти, като например EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. През септември 2005 г. беше основано и сдружение на производителите на „Lomnické suchary“.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Външният вид и вкусът на „Lomnické suchary“ се обуславят от традиционните рецепти, които се използват над 200 години, както и от производствения опит, натрупан от жителите на определения географски район. Продуктът е специфичен и се произвежда само в определения географски район.

„Lomnické suchary“ се характеризират със специфични форма, вкус и външен вид. Овалването в пудра захар е присъщо изключително само за тях и не се прави в други райони. Това се отнася и за добавянето на бадеми, лешници и фъстъци. Традиционно високото качество се съчетава с отличен вкус. Продуктът е специфичен и се произвежда само в определения географски район.

Откакто съществува, той винаги се обозначава с наименованието „Lomnické suchary“, към което евентуално се добавя името на конкретния производител (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos и т.н.).

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или специфичните характеристики на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ)*

Двувековната история на производството на „Lomnické suchary“ в определения географски район е богато отразена в местния печат, както и в документацията, която се съхранява в Градския музей в Ломнице над Попелкоу. Трайната връзка между района на производство и качеството на „Lomnické suchary“ се потвърждава и от публикации като „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou“ („Ломнице над Попелкоу — град на сухарите и текстила“), издадена през 1946 г. в Бърно от Йозеф Мизера и съдружници, и „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P“ („Описание и история на окръг Ломници над Попелкоу“) от Йозеф Фучик, излязла през 1926 г. За тази връзка говорят и листовки от различни периоди, детски стихчета, покана за изложение, благодарствено писмо от един от президентите, както и препратки в интернет. На световното изложение в Париж през 1927 г. Йозеф Ина получава за своите „Lomnické suchary“ Голямата награда. Още в края на XIX-ти и в първата половина на XX-ти век продуктът „Lomnické suchary“ е познат с това наименование в Австрия, Германия и Италия. В периода между двете световни войни той бива изнасян и в Америка. Понастоящем „Lomnické suchary“ се доставят от определения географски район до почти всяка точка в Чешката република. В течение на цялата история на продукта в производството му в различна степен участват потомците на семейство Ина — неговите първи производители. Поради уникалния си характер през 2003 г. наименованието „Lomnické suchary“ беше регистрирано в Чешката република като наименование за произход под номер 198.

Препратка към публикуваната спецификация

(Съгласно член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета [4])

http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=211&plang=cs

---

[4] Виж бележка под линия на стр. 3.