

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 318/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„LOMNICKÉ SUCHARY“

č. ES: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná – změna sdružení, změny kontrolních orgánů

2. Druh změny (změň)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny)

1. Bod 4.2 přehledu: Změna obsahu tuku – jednatel původního přihlašovatele omylem jako podklad pro specifikaci použil starou normu č. ON 562 890 pro cukrované suchary národního podniku Čokoládovny, tato norma byla odeslána jako příloha č. 8. V této normě byl navíc zaměněn takzvaný trojpoměr pro denní příjem jednotlivých složek potravy – tuky, sacharidy, bílkoviny – u kategorie tuk za obsah tuku v sušině. S ohledem na náročnost provádění kontrol parametru tuk v sušině nebude nadále stanoven obsah tuku v sušině, ale obsah veškerého tuku v hotovém výrobku. Tento parametr je i z hlediska spotřebitelů podstatnější. Nový údaj o obsahu tuku bude tedy: „Tuk veškerý nejméně 11 % hmotn.“

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

2. Bod 4.2 přehledu: Stanovení obsahu aflatoxinů upravujeme tak, aby formulace byla vždy v souladu s obecně závaznými parametry pro potraviny, čili nová formulace zní: „Aflatoxin B1, B2, G1, G2 – musí odpovídat zákonným požadavkům.“
 3. Bod 4.2 přehledu: Upřesňujeme terminologii a použité ochucující suroviny:
 - z důvodu zajištění aktuálnosti terminologie nahrazujeme termín „ztužený tuk“ termínem „pekařský tuk“,
 - z ekonomických důvodů nebo z důvodu nedostatku na trhu je možné do těsta místo vanilky použít „vanilin“,
 - na základě šetření mezi výrobci bylo zjištěno, že někteří přidávají do některých typů Lomnických sucharů „skořici“ či „muškátový květ“, které tedy doplňujeme do výčtu surovin, naopak vypouštíme „odhořčené persico“, protože se již nevyrábí.
 4. Bod 4.2 přehledu: Z výčtu typů Lomnických sucharů vypouštíme Lomnické suchary Dia, protože podle současné ČR vyhlášky o způsobu označování potravin a tabákových výrobků č. 113/2005, novelizované 23. prosince 2008, odpovídající předpisům Evropské unie, nelze používat označení, které by mohlo vést k záměně běžných potravin s potravinami pro zvláštní výživu (§ 4).
 5. Bod 4.5 přehledu: V rámci kontrol byly zjištěny některé technologické nepřesnosti a chyba týkající se doby kynutí, která vznikla pravděpodobně přepisem. Šišky těsta se ve vymazaných formách nechají kynout pouze cca 10 až 20 min. Rovněž upravujeme způsob pečení, kde je úprava vlhkosti a teploty závislá na použitém typu pečící trouby a z důvodu zachování kvality Lomnických sucharů je nutné tyto parametry upravit vždy pro použitý typ pečící trouby. Původní příslušná část popisu výroby se nahrazuje následujícím: „Z těsta se krájí bochánky, po zkynutí se vyválejí na dlouhé šišky, vkládají se do vymazaných forem a nechají kynout cca 10 až 20 min. Po vykynutí se pečou v peci vyhřáté asi na 200 až 250 °C asi 30 až 45 minut.“
 6. Bod 4.5 a 4.8 přehledu: V souvislosti s návratem k historicky tradiční formě prodeje a rovněž i s ohledem na možnost volby jiné formy balení upravujeme i požadavky na balení. Věta „Suchary se balí do potravinářské hliníkové fólie a tyto balíčky se vkládají do kartónové potištěné krabice.“ se nahrazuje takto: „Suchary se balí do potravinářské hliníkové fólie a tyto balíčky se vkládají do kartónové nebo plechové potištěné krabice. Možný je i jiný způsob balení odpovídající druhu výrobku a závazným předpisům. Výrobce část své výroby může prodávat přímo konečnému spotřebiteli k okamžité spotřebě a pak není nutné suchary balit do hliníkové fólie.“ V souvislosti s tím se nově upravují i požadavky na označování takto: „V případě balení do krabic je značení provedeno názvem „Lomnické suchary“ a jejich druhem. Lomnické suchary jsou uvedeny větším písmem než ostatní text. Minimálně jedna strana krabice je opatřena obrázkem, na němž jsou znázorněny suchary. V případě jiného balení včetně přímého prodeje spotřebiteli jednotlivých sucharů výrobcem musí být označení Lomnické suchary včetně jejich druhu uvedeno vhodným výrazným způsobem.“ Tato formulace zcela nahrazuje tu původní.
- Dále se s ohledem na výše zmíněný omyl v souvislosti s normou č. ON 562 890 (viz změna č. 1), jež byla zaslána jako příloha č. 8 specifikace, vypouští poslední dvě věty v bodě 4.5 specifikace.
7. Protože došlo ke změně názvu a adresy sdružení výrobců, ke změně kontrolního orgánu odpovědného za kontrolu dodržování specifikace i ke změně kontrolního orgánu odpovědného za provádění kvalitativních a kvantitativních rozborů, uvedli jsme i tyto údaje do souladu se skutečností.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„LOMNICKÉ SUCHARY“

č. ES: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Lomnické suchary“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Česká republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 2.4 – Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Lomnické suchary se vyrábí jako: Lomnické suchary cukrované, Lomnické suchary oříškové, Lomnické suchary mandlové, Lomnické suchary arašídové.

Hotový výrobek musí při smyslovém posuzování vyhovovat těmto požadavkům:

Tvar krajíčky o nejvyšší tloušťce 18 mm

Povrch stejněměrně cukrovaný

Barva na lomu stejněměrně zlatohnědá

Pórovitost přiměřená, bez dutin, brousku a stop nepromíseného těsta

Textura tvrdá, křehká, křupavá

Chuť a vůně vlastní danému druhu s příchutí pomerančové (citrónové) kůry. Nesmí mít příchutí připálenou, nahořklou, zatuchlou, ani jinou cizí příchutí nebo vůni.

Fyzikální a chemické požadavky:

Vlhkost nejvýše 4 % hmotn

Sacharóza v sušině nejméně 33,5 % hmotn.

Tuk veškerý nejméně 11 % hmotn

Popel v sušině nejvýše 0,80 % hmotn

„Písek“ v sušině nejvýše 0,10 % hmotn.

Kovy: arsen, kadmium, olovo, rtuť – musí odpovídat zákonným požadavkům.

Mikrobiologické vyšetření: vzorky musí odpovídat platným zákonným požadavkům.

Aflatoxin B1, B2, G1, G2 – musí odpovídat zákonným požadavkům.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Lomnické suchary jsou určeny k přímé spotřebě. Lomnické suchary se vyrábí z pšeničné hladké mouky, případně cukru, dále pak pekařského tuku, droždí, sušeného mléka a sušených vaječných žloutků, pomerančové kůry nebo citrónové kůry a dle druhu se může přidávat skořice, vanilka

(3) Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

nebo muškátový květ. Žloutky sušené lze nahradit v hodnotě sušiny čerstvými vaječnými žloutky, vanilku lze nahradit vanilínem. K jednotlivým typům se přidávají drcené lískové oříšky, mandle, arašídy. Upečené sucharové krajíčky jsou obaleny v moučkovém cukru.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý proces výroby od přípravy těsta po sušení musí probíhat u výrobce z důvodu zachování kvality a hygieny výrobku. Jde o křehký výrobek, jehož technologie výroby neumožňuje dislokaci některé fáze výroby.

Hlavní znaky technologického postupu: do míchacího stroje se dají připravené suroviny podle receptury pro daný druh výrobku. Suroviny se dobře promíchají. Do promíchaných surovin se přidá předem připravený kvásek a nezávadná pitná voda a vše se dobře promíchá v tuhé těsto. Z těsta se krájí bocháňky, po zkynutí se vyválejí na dlouhé šišky, vkládají se do vymazaných forem a nechají kynout cca 10 až 20 min. Po vykynutí se pečou v peci vyhřáté asi na 200 až 250 °C asi 30 až 45 minut. Upečené sucharové šišky se ponechají zchladnout, po zvláchnění se krájí na stejně silné krajíčky a vytříděné se obalují v cukrové moučce. Krajíčky sucharů se pak suší v peci při teplotě 190 až 200 °C a po vysušení se rovnají a předávají k balení.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Suchary se balí do potravinářské hliníkové fólie a tyto balíčky se vkládají do kartónové nebo plechové potištěné krabice. Možný je i jiný způsob balení odpovídající druhu výrobku a závazným předpisům. Výrobce část své výroby může prodávat přímo konečnému spotřebiteli k okamžité spotřebě a pak není nutné suchary balit do hliníkové fólie.

Výrobek k expedici s delší dobou trvanlivosti je nutno balit bezprostředně po dokončení výroby z důvodu zachování kvality. Suchary jsou křehké a snadno pohlcují vlhkost. Při transportu ve větším množství by proto mohlo docházet ke zhoršování kvality ve smyslu rozlámání a zvlhnutí. Dalším důvodem je zajištění lepší skladovatelnosti a sledovatelnosti výrobku.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

V případě balení do krabic je značení provedeno názvem „Lomnické suchary“ a jejich druhem. Lomnické suchary jsou uvedeny větším písmem než ostatní text. Minimálně jedna strana krabice je opatřena obrázkem, na němž jsou znázorněny suchary. V případě jiného balení včetně přímého prodeje výrobcem jednotlivých sucharů spotřebiteli musí být označení Lomnické suchary včetně jejich druhu uvedeno vhodným výrazným způsobem.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Okres Semily, jehož součástí jsou města Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Nisou.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Vymezená oblast výroby Lomnických sucharů je podhorský kraj, kde se obyvatelé v minulosti živili převážně zemědělstvím a ruční malovýrobou.

První historické zmínky o výrobě Lomnických sucharů ve vymezené zeměpisné oblasti se datují rokem 1810, kdy začal Michal Jína vyrábět suchary v Lomnici nad Popelkou. Zpočátku pekli trvanlivé pečivo doma a roznášeli v nůších po trzích. V druhé polovině 19. století, v roce 1856, byla jeho vnukem zavedena strojní výroba Lomnických sucharů, kterými zásoboval nejen celé Rakousko-Uhersko, ale i další země Evropy. Jeho syn Josef Jína postavil v roce 1907 v Lomnici nad Popelkou továrnu,

vybavenou na tehdejší dobu moderními stroji. Kladl veliký důraz na kvalitu výrobků. V roce 1942 byla firma zmodernizována, v roce 1948 znárodněna a výroba sucharů pokračovala v podniku Lomnický průmysl sucharů, který spadl od roku 1958 pod Průmysl trvanlivého pečiva Praha a posléze pod Čokoládovny Praha – Modřany.

Po listopadu 1989 byl podnik Čokoládovny privatizován firmou Nestlé, která v roce 1994 výrobu Lomnických sucharů zrušila. V roce 1995 byla založena firma VEKOS, kde byl odpovědným zástupcem Ladislav Kodejška mladší, který obnovil výrobu Lomnických sucharů podle starých receptů získaných od otce, který se u Jínů vyučil. V posledních letech se objevili další menší výrobci, kteří vyráběli Lomnické suchary podle starých receptur, například EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. V září 2005 bylo založeno sdružení výrobců Lomnických sucharů.

5.2 Specifičnost produktu

Vzhled a chuť Lomnických sucharů jsou dány tradiční recepturou, používanou již téměř 200 let, a výrobními zkušenostmi lidí žijících ve vymezené oblasti. Jde o specifický produkt vyráběný pouze ve vymezené oblasti.

Lomnické suchary jsou specifické svým provedením a chutí, tj. mají osobitý tvar, vzhled i chuť. Jejich cukrovaný povrch je výhradní doménou Lomnických sucharů, jinde se takové nedělají. Rovněž tak ochucení přídavkem mandlí, oříšků či arašíd je specifické. Trvale vysoká kvalita je ve spojení s vynikající chutí. Jde o specifický produkt vyráběný pouze ve vymezené oblasti.

Po celou dobu, kdy se Lomnické suchary vyrábí, jsou označovány jako „Lomnické suchary“, popřípadě s uvedením jména výrobce, jako například Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos a podobně

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Dvoustetletou historii výroby Lomnických sucharů ve vymezené oblasti potvrzují četné zmínky v dobovém i současném tisku a také dokumentace uložená v Městském muzeu v Lomnici nad Popelkou. Dlouhodobou souvislost s oblastí výroby a kvalitu Lomnických sucharů dokládají i publikace (např. „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou“, vydal Josef Mízero a spol., řada C svazek IX, Brno 1946, „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.“, Josef Fučík, 1926), dobové letáky, říkanky, pozvánka na veletrh, poděkování prezidenta, internetové odkazy. Na světové výstavě v Paříži v roce 1927 získal Josef Jína za své Lomnické suchary první cenu „Grand Prix“. Již koncem 19. století a v první polovině minulého století byly Lomnické suchary pod tímto označením známé v Rakousku, Německu a Itálii. Mezi válkami se vyvážely i do Ameriky. V současnosti se Lomnické suchary z vymezené oblasti výroby rozvázejí do téměř celé republiky. V průběhu celé historie se výroby v různé míře zúčastňují potomci původní zakladatelské rodiny Jínů. Pro svou jedinečnost bylo označení Lomnické suchary v roce 2003 zapsáno v České republice jako označení původu pod č. 198.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 3.