

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 318/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I OVERENSSTEMMELSE MED ARTIKEL 9

»LOMNICKÉ SUCHARY«

EF-Nr.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet: ændringer vedrørende ansøgende sammenslutning og kontrolorgan.

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er)

1. Pkt. 4.2 i resuméet: Ændring af fedtindholdet — med henblik på udarbejdelse af varespecifikationen baserede den oprindelige ansøgers sekretariat sig fejlagtigt på den tidligere standard ON 562890, der gjaldt for kiks fra den nationale virksomhed Čokoládovny, og vedlagde den som bilag 8. I denne standard var forholdet for det daglige indtag af de forskellige fødevarekomponenter — fedtstoffer, kulhydrater og proteiner — for fedtstoffernes vedkommende blevet erstattet af fedtindhold i tørstoffet. Da det er vanskeligt at kontrollere parameteren »fedtindhold i tørstoffet«, vil der ikke længere blive fastsat et fedtindhold (lipider) i tørstoffet, men et samlet indhold af fedtstoffer i det færdige produkt. Denne parameter er af stor betydning for forbrugeren. Fedtindholdet bliver herefter anført som følger: »Samlet fedtindhold mindst 11 vægtprocent«.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

2. Pkt. 4.2 i resuméet: Påtegningen om aflatoksinindholdet ændres, så ordlyden fortsat er i overensstemmelse med de generelle parametre for fødevarer. Formuleringen er herefter: »Aflatoksin B1, B2, G1, G2 — produktet skal opfylde de retlige krav.«
3. Pkt. 4.2: Terminologien samt de anvendte aromatiske råstoffer præciseres som følger:
 - For at ajourføre terminologien er udtrykket »faste fedtstoffer« erstattet af udtrykket »fedtstoffer til kiks og andet bagværk«.
 - Af økonomiske årsager eller på grund af mangel på markedet er det muligt at erstatte vanilje med »vanillin« i fremstillingen.
 - Efter en undersøgelse blandt producenterne er det blevet besluttet at tilføje kanel og muskatblomme til råvarelisten, da nogle af dem bruger disse ingredienser i visse sorter af »Lomnické suchary«. »Afbitrede abrikos- eller ferskenkerner« produceres derimod ikke længere og fjernes derfor fra listen.
4. Pkt. 4.2 i resuméet: »Lomnické suchary Dia« fjernes fra listen over sorter af »Lomnické suchary«, for i overensstemmelse med Den Tjekkiske Republiks bekendtgørelse nr. 113/2005 om mærkning af fødevarer og tobaksprodukter, ændret den 23. december 2008, og som svarer til EU's forskrifter, skal angivelser, der kan forårsage forveksling mellem almindelige levnedsmidler og levnedsmidler til særlig ernæring, forbydes (artikel 4).
5. Pkt. 4.5 i resuméet: Hvad angår hævningsperiodens varighed, har revisionen afsløret manglende præcision og fejl af teknisk art, som sandsynligvis er opstået under en transskription. Stokkene sættes til hævning i smurte forme i højst ca. 10-20 minutter. Endvidere foretages der ændringer i beskrivelsen af bagemetoden samt justeringen af vandindhold og temperatur i forhold til ovntypen. For at fastholde kvaliteten af »Lomnické suchary« er det således nødvendigt at tilpasse disse parametre i forhold til den type ovn, der anvendes. Den del, der svarer til den oprindelige beskrivelse af fremstillingsmetoden, erstattes af følgende tekst: »Kiksedejen skæres ud i små runde klumper, der efter hævning rulles i lange stokke, som anbringes i smurte forme og hæver i ca. 10-20 minutter. Efter hævning bages stokkene i en ovn, der er opvarmet til 200-250 °C, i ca. 30-45 minutter.«
6. Pkt. 4.5 og 4.8 i resuméet: En tilbagevenden til en traditionel salgsmetode og muligheden for at vælge mellem flere emballeringsformer berettiger en ændring af emballagebestemmelserne. Sætningen: »Kiksene pakkes i alufolie til fødevarerbrug og anbringes i påtrykte papæsker.« erstattes af følgende tekst: »Kiksene pakkes i alufolie til fødevarerbrug og anbringes i påtrykte pap- eller hvidblikæsker. Enhver anden emballage, der passer til produkttypen og opfylder de obligatoriske standarder, er også tilladt. Producenten kan sælge en del af sin produktion direkte til slutforbrugeren med henblik på omgående forbrug. I så fald skal kiksene ikke emballeres i alufolie.« Som følge heraf lyder bestemmelserne vedrørende mærkning således: »Navnet »Lomnické suchary« og sorten anføres på æskerne. Ordene »Lomnické suchary« skrives med større tegn end resten af teksten. På mindst én side af æsken er der trykt et billede af kiksene. Ved de øvrige emballagetyper, herunder emballager til direkte styksalg til forbrugeren, skal betegnelsen »Lomnické suchary« samt kiksensorten være anført på emballagen så tydeligt som muligt.« Ovenstående ordlyd erstatter hele den oprindelige tekst.

For at rette førnævnte fejl vedrørende anvendelsen af standard nr. ON 562890 (jf. ændring nr. 1), der er vedlagt som bilag 8 til varespecifikationen, fjernes de sidste to sætninger i pkt. 4.5 i varespecifikationen.
7. På grund af de ændringer, der er sket i navn og adresse på den ansøgende sammenslutning, den myndighed, som skal kontrollere, at varespecifikationen overholdes, og kontrolorganet, der skal foretage de kvalitative og kvantitative analyser, er der foretaget en ajourføring af disse oplysninger.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»LOMNICKÉ SUCHARY«

EF-Nr.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Lomnické suchary«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Den Tjekkiske Republik

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.4. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Der produceres flere sorter af »Lomnické suchary«: Lomnické suchary cukrované (»Lomnické suchary« med sukker), Lomnické suchary oříškové (»Lomnické suchary« med hasselnødder), Lomnické suchary mandlové (»Lomnické suchary« med mandler), Lomnické suchary arašidové (»Lomnické suchary« med jordnødder).

De færdige kiks skal opfylde følgende betingelser ved den organoleptiske analyse:

Form: små skiver af en tykkelse på højst 18 mm

Overflade: ensartet tildækket med sukker

Farve: ensartet gyldenbrun, når kiksene brækkes over

Porøsitet: passende, ingen huller, fasthed eller spor af ikkeblandet dej

Konsistens: hård, skør, sprød

Smag og lugt: afhængigt af sorten, smag af appelsin- eller citronskal. Kiksene må ikke have en brændt, bitter eller harsk smag. De må ikke have anden smag eller fremmed lugt.

Fysiske og kemiske krav

Vandindhold højst 4 vægtprocent

Sakkarose i tørstoffet mindst 33,5 vægtprocent

Samlet fedtindhold mindst 11 vægtprocent

Aske i tørstoffet højst 0,80 vægtprocent

»Sand« i tørstoffet højst 0,10 vægtprocent.

Metaller: arsen, cadmium, bly, kviksølv — produktet skal opfylde de retlige krav.

Mikrobiologisk analyse: Prøverne skal opfylde de retlige krav.

Aflatoksin B1, B2, G1, G2 — produktet skal opfylde de retlige krav.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Lomnické suchary« er beregnet til direkte forbrug. Kiksene fremstilles af hvedemel, (evt.) sukker, fedtstoffer til kiks og andet bagværk, gær, mælkepulver og æggeblommer i pulverform, appelsin- eller citronskal, og — alt efter sorten — kanel, vanilje eller muskatblomme. Æggeblommer i

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

pulverform kan erstattes af friske æggeblommer og vanilje af vanillin. Knuste hasselnødder, mandler eller jordnødder tilsættes afhængigt af den ønskede sort. De bagte kikseskiver rulles i glasursukker.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

For at bevare kiksenes kvalitet og af hensyn til hygiejnen foregår hele fabrikationsprocessen, lige fra tilberedning af dejen til tørring, på produktionsstedet. »Lomnické suchary«-kiks er et følsomt produkt, og fabrikationsmetoderne tillader ikke, at visse etaper af processen flyttes.

De vigtigste etaper af fremstillingen er: Råvarerne, der er tilberedt efter den opskrift, som svarer til den ønskede kiksesort, anbringes i en blandemaskine og blandes omhyggeligt. Blandingen tilsættes bagepulver og drikkevand. Det hele blandes omhyggeligt, så der opnås en fast dej. Kiksedejen skæres ud i små runde klumper, der efter hævning rulles i lange stokke, som anbringes i smurte forme og hæver i ca. 10-20 minutter. Efter hævning bages stokkene i en ovn, der er opvarmet til 200-250 °C, i ca. 30-45 minutter. De bagte kiksestokke sættes til afkøling. Efter afkøling skæres de ud i små skiver af samme tykkelse og rulles særskilt i glasursukker. Kikseskiverne tørres herefter i en ovn ved 190-200 °C, hvorefter de rettes af og sendes til emballering.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

Kiksene pakkes i alufolie til fødevarerbrug og anbringes i påtrykte pap- eller hvidblikksæsker. Enhver anden emballage, der passer til produkttypen og opfylder de obligatoriske standarder, er ligeledes tilladt. Producenten kan sælge en del af sin produktion direkte til slutforbrugeren til omgående forbrug. I så fald skal kiksene ikke emballeres i alufolie.

For at bevare kiksenes kvalitet skal produkter med en længere holdbarhed, der er bestemt til forsendelse, nødvendigvis emballeres direkte efter afslutningen af produktionsprocessen. Kiksene er sprøde og opsuger let fugtighed. Kvaliteten kan altså blive forringet, hvis kiksene skal transporteres i større mængder, da de let går i stykker og bliver fugtige. Hensigten er også at sikre en bedre holdbarhed og gøre det lettere at spore produktet.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Navnet »Lomnické suchary« og sorten anføres på æskerne. Ordene »Lomnické suchary« skrives med større tegn end resten af teksten. På mindst én side af æsken er der trykt et billede af kiksene. Ved de øvrige emballagetyper, herunder emballager til direkte styksalg til forbrugerne, skal betegnelsen »Lomnické suchary« samt kiksesorten være anført på emballagen så tydeligt som muligt.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Distriktet Semily, der omfatter byerne Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou og Jablonec nad Nisou.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Det afgrænsede produktionsområde for »Lomnické suchary« ligger ved foden af bjergene i en region, hvor lokalbefolkningen primært levede af landbrug og håndværk.

De første historiske oplysninger om fremstillingen af »Lomnické suchary« i det afgrænsede geografiske område går tilbage til 1810, hvor Michal Jína begyndte at fremstille disse kiks i Lomnice nad Popelkou. Der var i starten tale om hjemmebagte kiks, som blev solgt i vidjekurve på markederne. I anden halvdel af det 19. århundrede, nærmere betegnet i 1856, udviklede Michal Jínas barnebarn en mekanisk

fremstillingsproces til »Lomnické suchary«, der gjorde det muligt at levere ikke blot til hele Østrig-Ungarn, men også til andre europæiske lande. Hans søn Josef Jína grundlagde i 1907 fabrikken i Lomnice nad Popelkou, der blev udstyret med maskiner, som var moderne på den tid. Vægten blev lagt på produkternes kvalitet. Virksomheden blev moderniseret i 1942 og nationaliseret i 1948. Fremstillingen af kiks blev videreført af fabrikken Lomnický průmysl sucharů, som i 1958 blev overtaget af foretagendet Průmysl trvanlivého pečiva Praha og siden af virksomheden Čokoládovny Praha, i Modřany.

Efter begivenhederne i november 1989 blev Čokoládovny privatiseret af selskabet Nestlé, som opgav fremstillingen af »Lomnické suchary« i 1994. Selskabet VEKOS blev grundlagt i 1995, og Ladislav Kodejška (jr.) blev udnævnt til direktør. Han genoptog fabrikationen af »Lomnické suchary« på grundlag af de gamle opskrifter, han havde arvet fra sin far, der var blevet uddannet hos familien Jína. I de seneste år er der kommet andre små producenter til, som fremstiller »Lomnické suchary« ifølge de gamle opskrifter (EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška osv.). Sammenslutningen af producenter af »Lomnické suchary« (sdružení výrobců Lomnických sucharů) blev oprettet i september 2005.

5.2. Produktets egenart

Smagen af »Lomnické suchary« og kiksens udseende er resultatet af traditionelle opskrifter, der har været i brug i næsten 200 år, og knowhow hos indbyggerne i det afgrænsede geografiske område. Fremstillingen af disse kiks er begrænset til det definerede produktionsområde.

»Lomnické suchary« er karakteristiske ved deres fremstilling og deres smag. De har et særligt udseende og en særlig form og smag. Sukkerovertrukket er typisk for disse kiks og findes ingen andre steder. Det forhold, at der tilsættes hasselnødder, mandler eller jordnødder, gør dem også til et helt specielt produkt. Dette produkts konstant høje kvalitet hænger sammen med den fortræffelige smag. »Lomnické suchary« er et specielt produkt, der kun fremstilles i det afgrænsede geografiske område.

I den tid, disse kiks er blevet fremstillet, har de altid haft navnet »Lomnické suchary«, evt. ledsaget af fabrikantens navn (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, osv.).

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

I mange tidligere og aktuelle publikationer og i dokumenter, der opbevares af bymuseet i Lomnice nad Popelkou, fortælles den 200-årige historie om fremstillingen af »Lomnické suchary«. Denne langvarige tilknytning til produktionsområdet samt kvaliteten af »Lomnické suchary« bekræftes ligeledes af publikationer (f.eks. »Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou« (Lomnice nad Popelkou, kiks- og tekstilby), udgivet af Josef Mizera et al., serie C bind IX, Brno 1946, »Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.« (beskrivelse af og historien om distriktet Lomnice nad Popelkou) af Josef Fučík, 1926), brochurer fra den tid, tælleremser, invitationer til messer, takkeskrivelser fra præsidenten, internetlinks osv. Josef Jína modtog førsteprisen (Grand Prix) for sine »Lomnické suchary« på den internationale udstilling i Paris i 1927. Fra slutningen af det 19. århundrede og i hele første halvdel af sidste århundrede blev »Lomnické suchary« kendt under det navn i Østrig, Tyskland og Italien. I mellemkrigstiden blev de også eksporteret til Amerika. I vore dage distribueres »Lomnické suchary« fra det afgrænsede produktionsområde over næsten hele Den Tjekkiske Republiks territorium. Efterkommerne af familien Jína, der lagde grunden til »Lomnické suchary«, har alle i varierende grad deltaget i historien om fremstillingen af dette produkt. På grund af disse kiks enestående karakter er navnet »Lomnické suchary« i 2003 blevet registreret som oprindelsesbetegnelse i Den Tjekkiske Republik under nr. 198.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.