

Publicación de una solicitud de modificación de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 318/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«LOMNICKÉ SUCHARY»

N° CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP (X) DOP ()

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros: modificaciones relativas a la agrupación solicitante y al órgano de control

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

3. Modificaciones

1. Punto 4.2 del resumen: Modificación del contenido de grasa. Al elaborar el pliego de condiciones, la secretaría del solicitante inicial se basó, equivocadamente, en la antigua norma ON 562 890 aplicable a las galletas de la empresa nacional Čokoládovny y la adjuntó como anexo 8. En dicha norma, la proporción correspondiente a la ingesta diaria de los distintos componentes de la alimentación —lípidos, glúcidos y proteínas— se había sustituido, en cuanto a la categoría de los lípidos, por el contenido de grasa en la materia seca. Por motivos relacionados con la dificultad de controlar el parámetro «grasa en la materia seca», ya no se fijará el contenido de grasa (lípidos) en la materia seca sino el contenido de lípidos en el producto acabado. Este parámetro es de gran importancia para el consumidor. El contenido de lípidos se indicará, pues, de la siguiente manera: «Lípidos totales 11 % en peso como mínimo».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

2. Punto 4.2 del resumen: La indicación del contenido de aflatoxinas se modifica a fin de que el texto se ajuste a los parámetros generales aplicables a los productos alimenticios, de la manera siguiente: «Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2): el producto debe cumplir los requisitos legales».
3. Punto 4.2 del resumen: La terminología y las materias primas aromatizantes utilizadas se precisan como sigue:
 - a efectos de actualización de la terminología, el término «grasas solidificadas» se sustituye por el término «grasas para galletería»;
 - por razones económicas o de escasez en el mercado, en la preparación se podrá sustituir la vainilla por «vainillina»;
 - al término de una encuesta efectuada entre los fabricantes, se decidió que, como algunos de ellos incorporan canela o macis en determinadas variedades de «Lomnické suchary», era necesario añadir estos ingredientes en la lista de materias primas; por el contrario, se suprimen de la lista el «hueso de albaricoque y de melocotón desamargado», ya que se han dejado de producir.
4. Punto 4.2 del resumen: Las «Lomnické suchary Dia» se suprimen de la lista de variedades de «Lomnické suchary», ya que, de conformidad con el Decreto n° 113/2005 de la República Checa sobre el etiquetado de los alimentos y de los productos del tabaco, modificado el 23 de diciembre de 2008, que corresponde a la reglamentación de la Unión Europea, deben rechazarse los términos que puedan crear confusión entre los productos alimenticios de consumo corriente y los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (artículo 4).
5. Punto 4.5 del resumen: Por lo que se refiere a la duración del período de fermentación, los controles han puesto de manifiesto imprecisiones y errores de carácter técnico probablemente introducidos al hacer alguna transcripción. Los trozos de pasta se ponen a fermentar en moldes engrasados durante un plazo que no excede de 10 o 20 minutos aproximadamente. Asimismo, se introducen cambios en la descripción del método de cocción, ya que el ajuste de la humedad y de la temperatura depende del tipo de horno. Así pues, por razones de mantenimiento de la calidad de los «Lomnické suchary», es necesario adaptar estos parámetros en función del tipo de horno utilizado. La parte correspondiente de la descripción inicial del método de obtención se sustituye por el texto siguiente: «Esta masa se corta en pequeños trozos redondos que, después de fermentar, se estiran para formar cilindros alargados, se colocan en moldes engrasados y se dejan fermentar durante aproximadamente 10 a 20 min. Después de la fermentación, se cuecen en un horno caliente a aproximadamente a 200-250 °C durante unos 30 o 45 minutos.»
6. Puntos 4.5 y 4.8 del resumen: La vuelta a un modo de venta tradicional y la posibilidad de elegir entre varias formas de envasado justifican una modificación de las disposiciones relativas al embalaje. La frase: «Las galletas se envuelven en bolsitas de aluminio alimentario que se colocan en cajas de cartón impresas.» se sustituye por el texto siguiente: «Las galletas se envuelven en papel de aluminio alimentario y estos paquetes se introducen en una caja de cartón o de hojalata impresa. Se admite igualmente cualquier otro embalaje adaptado al tipo de producto y que se ajuste a las normas obligatorias. El fabricante puede vender parte de su producción directamente al consumidor final para consumo inmediato; en este caso, no es necesario envasar las galletas en papel de aluminio.» En consecuencia, las disposiciones de etiquetado se han de leer como sigue: «La denominación “Lomnické suchary” y la variedad se indican en las cajas de embalaje. Las palabras “Lomnické suchary” figuran en caracteres más grandes que el resto del texto. Un lado de la caja al menos está ocupado por una imagen en la que se representan las galletas. En el caso de los demás tipos de embalajes, incluidos los destinados a la venta directa de galletas en piezas sueltas a los consumidores, la denominación “Lomnické suchary” y la variedad de galleta deben figurar en el embalaje de la manera más evidente posible.» El texto citado sustituye íntegramente al texto original.

Para subsanar el error antes mencionado, relativo a la aplicación de la norma n° ON 562 890 (véase la modificación n° 1) adjunta como anexo 8 del pliego de condiciones, se han suprimido las dos últimas frases del punto 4.5 del pliego de condiciones.
7. Debido a los cambios que han tenido lugar en cuanto al nombre y la dirección de la agrupación solicitante, la autoridad responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones y el organismo de supervisión encargado de efectuar los análisis cuali y cuantitativos, se ha procedido a la actualización de estos datos.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«LOMNICKÉ SUCHARY»

Nº CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Lomnické suchary»

2. Estado Miembro o Tercer País

Chequia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 2.4 — Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Se producen diversas variedades de «Lomnické suchary»: *Lomnické suchary cukrované* («Lomnické suchary» con azúcar), *Lomnické suchary oříškové* («Lomnické suchary» con avellanas), *Lomnické suchary mandlové* («Lomnické suchary» con almendras), *Lomnické suchary arašídové* («Lomnické suchary» con cacahuetes).

El producto elaborado debe cumplir las condiciones siguientes en el análisis organoléptico:

Forma: pequeñas rebanadas de un espesor máximo de 18 mm

Superficie: uniformemente recubierta de azúcar

Color: tostado uniforme al romper la galleta

Porosidad: homogénea, sin oquedades, partículas duras ni restos de masa sin mezclar

Textura: dura, crocante, crujiente

Sabor y aroma: según la variedad, sabor a cáscara de naranja o de limón. Las galletas no pueden tener sabor a quemado, amargo o rancio, ni ningún otro regusto u olor extraño.

Requisitos físicos y químicos:

Humedad: 4 % en peso como máximo

Sacarosa en materia seca: 33,5 % en peso como mínimo

Lípidos totales: 11 % en peso como mínimo

Cenizas en materia seca: 0,80 % en peso como máximo

«Arena» en materia seca: 0,10 % en peso como máximo

Metales (arsénico, cadmio, plomo, mercurio): el producto debe cumplir los requisitos legales.

Examen microbiológico: las muestras deben ajustarse a los requisitos legales en vigor.

Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2): el producto debe cumplir los requisitos legales.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Las «Lomnické suchary» se destinan a su consumo directo y se elaboran a base de harina de trigo corriente, azúcar (en su caso), grasas para galletería, levadura, leche en polvo, yema de huevo en polvo,

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

cáscara de naranja o de limón y, en función de la variedad de galleta, canela, vainilla o macis. La yema de huevo en polvo se puede sustituir por yema de huevos frescos y la vainilla por vainillina. Según las distintas variedades pueden agregarse además avellanas, almendras o cacahuets partidos. Las rebanadas de galleta cocidas se recubren con azúcar glas.

3.4. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Por razones de mantenimiento de la calidad y de la higiene del producto, el proceso de fabricación se efectúa íntegramente, de la preparación de la pasta al secado, en el lugar de producción. Las «Lomnické suchary» son un producto delicado, cuyas técnicas de fabricación no permiten la deslocalización de determinadas etapas del proceso.

Principales etapas del proceso tecnológico: Los ingredientes, preparados de acuerdo con la receta correspondiente a cada variedad de galleta, se colocan en el mezclador y se mezclan cuidadosamente. A la mezcla obtenida de ese modo se añaden la levadura previamente preparada y agua potable. Se vuelve a mezclar hasta obtener una masa firme. Esta masa se corta en pequeños trozos redondos que, después de fermentar, se estiran para formar cilindros alargados, se colocan en moldes engrasados y se dejan fermentar durante aproximadamente 10 a 20 min. Después de la fermentación, se cuecen en un horno caliente a aproximadamente 200-250 °C durante unos 30 o 45 minutos. Los cilindros de masa cocida se dejan enfriar. Una vez reblandecidos, se cortan en pequeñas rebanadas de igual grosor y se recubren individualmente con azúcar glas. Las rebanadas de galleta se secan a continuación en el horno a una temperatura de 190 a 200 °C, tras lo cual se igualan y se transfieren a la sección de envasado.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Las galletas se envuelven en papel de aluminio alimentario y estos paquetes se introducen en una caja de cartón o de hojalata impresa. Se admite igualmente cualquier otro embalaje adaptado al tipo de producto y que se ajuste a las normas obligatorias. El fabricante puede vender parte de su producción directamente al consumidor final para consumo inmediato; en este caso, no es necesario envasar las galletas en papel de aluminio.

Los productos con un plazo de conservación más largo destinados a la expedición tienen que envasarse directamente tras la terminación del proceso de producción, por razones de mantenimiento de la calidad. Las galletas son quebradizas y absorben fácilmente la humedad. Así pues, podría producirse un deterioro de la calidad durante el transporte en mayor cantidad (las galletas pueden romperse y ponerse húmedas). El objetivo es también garantizar una mejor conservación y una mayor trazabilidad del producto.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

La denominación «Lomnické suchary» y la variedad se indican en las cajas de embalaje. Las palabras «Lomnické suchary» figuran en caracteres más grandes que el resto del texto. Un lado de la caja al menos está ocupado por una imagen en la que se representan las galletas. En el caso de los demás tipos de embalajes, incluidos los destinados a la venta directa de galletas en piezas sueltas a los consumidores, la denominación «Lomnické suchary» y la variedad de galleta deben figurar en el embalaje de la manera más evidente posible.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Distrito de Semily, que comprende las ciudades de Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou y Jablonec nad Nisou.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona de producción delimitada de «Lomnické suchary» está situada al pie de las montañas, en una región en la que la población local vivía fundamentalmente de la agricultura y la artesanía.

Las primeras referencias históricas a la fabricación de «Lomnické suchary» en la zona geográfica delimitada remontan a 1810, fecha en que Michal Jína comenzó a elaborar estas galletas en Lomnice nad Popelkou. Se trataba, al principio, de galletas de elaboración casera vendidas en canastas de mimbre por los mercados. En la segunda mitad del siglo XIX, y más concretamente en 1856, el nieto de Michal Jína puso a punto un proceso de fabricación mecánica de las «Lomnické suchary», que le permitió abastecer no solo a toda Austria-Hungría, sino también a otros países europeos. Su hijo, Josef Jína, fundó en 1907 la fábrica de Lomnice nad Popelkou, equipada de máquinas modernas para la

época. La atención se centró en la calidad de los productos. La empresa fue modernizada en 1942 y nacionalizada en 1948. La fabricación de galletas continuó en el establecimiento Lomnický průmysl sucharů, que pasó en 1958 a estar bajo el control del establecimiento Průmysl trvanlivého pečiva Praha y después bajo el de la empresa Čokoládovny Praha, de Modřany.

Tras los acontecimientos de noviembre de 1989, Čokoládovny fue privatizada por la sociedad Nestlé, que abandonó la fabricación de «Lomnické suchary» en 1994. En 1995 se creó la sociedad VEKOS, y se nombró a su frente a Ladislav Kodejška (hijo), que reinició la fabricación de «Lomnické suchary», basándose en las antiguas recetas heredadas de su padre, formado en el oficio en el seno de la familia Jína. En los últimos años han aparecido otros pequeños fabricantes que producen «Lomnické suchary» con arreglo a las antiguas recetas (EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška, etc.). En septiembre de 2005 se creó la Asociación de Fabricantes de «Lomnické suchary» (sdružení výrobců Lomnických sucharů).

5.2. *Carácter específico del producto*

El aspecto y el sabor de las «Lomnické suchary» son resultado de una receta tradicional utilizada desde hace casi 200 años y de las competencias de los habitantes de la zona geográfica delimitada. Su fabricación se limita a la zona de producción definida.

Las «Lomnické suchary» se caracterizan por su fabricación y su sabor; su forma, apariencia y gusto son particulares. Su recubrimiento de azúcar es típico de estas galletas y no se encuentra en ninguna otra parte. Igualmente, el hecho de añadirles avellanas, almendras o cacahuets hace que formen un producto aparte. La elevada y constante calidad de este producto está vinculada a la excelencia de sus sabores. Las «Lomnické suchary» constituyen un producto específico que solamente se fabrica en la zona de producción definida.

Desde que se inició la producción de estas galletas, siempre han llevado el nombre de «Lomnické suchary», eventualmente acompañado por el del fabricante (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, etc.).

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

En muchas obras impresas de época, publicaciones actuales y documentos conservados en el Museo de la Ciudad de Lomnice nad Popelkou se hace referencia a la historia bicentenario de la fabricación de «Lomnické suchary». Este vínculo establecido desde antiguo con la zona de producción y la calidad de las «Lomnické suchary» también están acreditados en publicaciones [por ejemplo, «Město sucharů ha textilní Lomnice nad Popelkou» (Lomnice nad Popelkou, ciudad de las galletas y de los tejidos), publicada por Josef Mizera y otros, serie C volumen IX, Brno 1946, o «Popis ha dějiny okresu Lomnického n. P.» (Descripción e historia del distrito de Lomnice nad Popelkou) de Josef Fučík, 1926], folletos de época, canciones infantiles, invitaciones a ferias, agradecimientos recibidos del presidente, enlaces de Internet, etc. Josef Jína ganó el primer premio (Grand Prix) por sus «Lomnické suchary» en la Exposición Internacional de París de 1927. Desde finales del siglo XIX y durante la primera mitad del siglo pasado, las «Lomnické suchary» se dieron a conocer en Austria, en Alemania y en Italia con este nombre. En el período entre guerras llegaron a exportarse incluso a América. Hoy en día, los «Lomnické suchary» se distribuyen, desde la zona de producción delimitada, a la práctica totalidad del territorio de Chequia. Todos los descendientes de la familia Jína, a la base de las galletas «Lomnické suchary», han participado en mayor o menor medida en la historia de la producción de este producto. Debido al carácter único de estas galletas, la denominación «Lomnické suchary» se registró como denominación de origen en Chequia en 2003, con el número 198.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Véase la nota a pie de página 3.