

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2013/C 318/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”LOMNICKÉ SUCHARY”

EY-N:o: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

SMM (X) SAN ()

1. Eritelmän kohta (kohdat), jo(i)ta muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu – ryhmittymän muutos, valvontaelinten muutos

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos/muutokset

1. Yhteenvedon kohta 4.2: Rasvapitoisuuden muutos – Alkuperäisen hakijan edustaja käytti eritelmän laatimiseen epähuomiossa vanhaa standardia ON 562 890, jota sovelletaan Čokoládovny-valtionyhtiön valmistamiin sokerikorppuihin ja joka oli liitetty eritelmään sen liitteenä 8. Tässä standardissa ns. kolmisuhde eri ruoka-aineryhmien – rasvat, hiilihydraatit ja proteiinit – päivittäiselle kulutukselle korvattiin rasvojen luokassa kuiva-aineen rasvapitoisuudella. Koska kuiva-aineen rasvapitoisuuden valvonta on vaikeaa, tästä parametrilla luovutaan ja käytetään sen sijaan valmiin tuotteen kokonaisrasvapitoisuutta. Tällä parametrilla on kuluttajien näkökulmasta olennaisempi merkitys. Rasvapitoisuus esitetään seuraavasti: ”Kokonaisrasvapitoisuus vähintään 11 painoprosenttia.”

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

2. Yhteenvedon kohta 4.2: Alfatoksiinien pitoisuuden määrittelyä muutetaan niin, että sanamuoto vastaa elintarvikkeisiin sovellettavia yleisesti sitovia parametreja. Se kuuluu seuraavasti: "Alfatoksiinit B1, B2, G1, G2 – täytettävä laissa säädetyt vaatimukset."
 3. Yhteenvedon kohta 4.2: Terminologiaa ja käytettyjä aromaattisia raaka-aineita täsmennetään seuraavasti:
 - terminologian ajantasaistamiseksi ilmaisu "hydrattu rasva" korvataan ilmaisulla "leivontarasva";
 - taloudellisista syistä tai saatavuuteen liittyvistä syistä valmistuksessa on mahdollista käyttää vaniljan sijasta vanilliinia;
 - valmistajien keskuudessa tehty selvitys osoitti, että jotkin valmistajat lisäävät tiettyntyyppisten "Lomnické suchary" -korppujen valmistukseen kanelia tai muskottikukkaa, jotka on sen vuoksi tarpeen lisätä raaka-aineiden luetteloon. Miedonnettu aprikoosinsiemen sen sijaan jätetään pois, koska sitä ei enää valmisteta.
 4. Yhteenvedon kohta 4.2: "Lomnické suchary" -korpputyypeistä poistetaan "diabeetikkojen korput" ("Lomnické suchary Dia"), koska Euroopan unionin lainsäädäntöä vastaavassa elintarvikkeiden ja tupakkatuotteiden merkinnöistä annetussa nykyisessä Tšekin tasavallan asetuksessa N:o 113/2005, sellaisena kuin se on muutettuna 23. joulukuuta 2008, kielletään merkinnät, jotka voivat johtaa tavanomaisten elintarvikkeiden ja erikoisruokavalioituotteiden sekoittamiseen keskenään (4 §).
 5. Yhteenvedon kohta 4.5: Taikinan nousemisaikaan liittyen tarkastus on tuonut esille joitakin luonteeltaan teknisiä epätarkkuuksia ja virheitä, jotka ovat syntyneet ilmeisesti puhtaaksikirjoituksen yhteydessä. Taikinapalojen annetaan nousta rasvatuissa muoteissa enintään 10–20 minuuttia. Myös kypsytysmenetelmän kuvausta tarkennetaan, koska kosteuden ja lämpötilan säätö riippuvat käytetystä uunista. "Lomnické suchary" -korppujen laadun säilyttämiseksi näitä parametreja on tarpeen muuttaa käytetyn uunityypin mukaan. Vastaava valmistusmenetelmän kuvauksen kohta korvataan seuraavasti: "Taikinasta leikataan palasia, joiden annetaan nousta. Palaset kaulitaan pitkänomaisiksi ja asetetaan rasvattuuihin vuokiin. Niiden annetaan nousta 10–20 minuuttia. Tämän jälkeen niitä kypsytetään uunissa 200–250 °C:ssa 30–45 minuutin ajan."
 6. Yhteenvedon kohdat 4.5 ja 4.8: Johtuen paluusta perinteiseen myyntitapaan ja mahdollisuudesta valita erilaisia pakkaustapoja myös pakkaamista koskevia vaatimuksia muutetaan. Virke "Korput pakataan alumiinifoliopusseihin, jotka sijoitetaan pahvisiin vähittäismyyntipakkauksiin" korvataan seuraavasti: "Korput pakataan alumiinifoliopusseihin, jotka sijoitetaan pahvisiin tai peltisiin vähittäismyyntipakkauksiin. Sallittuja ovat myös muut pakkaustavat, jotka soveltuvat tuotteen tyyppiin ja vastaavat pakollisia vaatimuksia. Valmistaja voi myydä osan tuotteista suoraan loppukuluttajalle nautittavaksi välittömästi, jolloin korppuja ei tarvitse pakata alumiinifolioon." Tähän liittyen tarkistetaan myös merkintävaatimuksia seuraavasti: "Jos korput pakataan pahvisiin tai peltisiin pakkauksiin, nimitys 'Lomnické suchary' ja tuotelaji on mainittava pakkauksissa. 'Lomnické suchary' merkitään suuremmin kirjaimin kuin muu teksti. Vähintään yhdellä sivulla pakkausta on korppuja esittävä kuva. Jos korput pakataan muulla tavalla tai jos valmistaja myy korppuja yksittäin suoraan kuluttajalle, nimitys 'Lomnické suchary' ja tuotelaji on mainittava soveltuvalla ja näkyvällä tavalla." Tämä sanamuoto korvaa kokonaisuudessaan alkuperäisen.
- Liittyen edellä mainittuun virheeseen, joka koskee eritelmään sen liitteenä 8 liitettyä standardia ON 562 890 (ks. kohta 1), eritelmän kohdan 4.5 kaksi viimeistä virkettä poistetaan.
7. Koska valmistajaryhmittymän nimi ja osoite, eritelmän noudattamisen valvonnasta vastaava valvontaelin sekä laadullisista ja määrällisistä analyyseistä vastaava valvontaelin ovat muuttuneet, myös nämä tiedot päivitetään.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettuNEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾

"LOMNICKÉ SUCHARY"

EY-N:o: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi**

"Lomnické suchary"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Tšekki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.4 – Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Lomnické suchary -korput valmistetaan seuraavina tuotelajeina; "Lomnické suchary cukrované" (sokerikorput), "Lomnické suchary oříškové" (hasselpähkinäkorput), "Lomnické suchary mandlové" (mantelikorput), "Lomnické suchary arašídové" (maapähkinäkorput).

Valmiin tuotteen on aistinvaraisessa tarkastelussa täytettävä seuraavat vaatimukset:

Muoto: viipalemainen, enimmäispaksuus 18 mm

Pinta: tasaisesti sokeroitu

Väri: murtokohdasta tasaisen kullanruskea

Huokoisuus: kohtalainen, ei koloja, kovia palasia eikä jälkiä sekoittumattomasta taikinasta

Pintarakenne: kova, lohkeava, rapea

Maku ja tuoksu: kullekin korpputyypille ominainen, lisämakuna appelsiinin- tai sitruunankuori. Korpuilla ei saa olla palanutta, katkeraa, ummehtunutta tai muuta vierasta sivumakua tai hajua.

Fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset:

Kosteus: enintään 4 painoprosenttia

Sakkarosipitoisuus kuiva-aineessa: vähintään 33,5 painoprosenttia

Kokonaisrasvapitoisuus: vähintään 11 painoprosenttia

Tuhkapitoisuus kuiva-aineessa: enintään 0,80 painoprosenttia

Kivennäisrakeiden pitoisuus kuiva-aineessa: enintään 0,10 painoprosenttia

Metallit: Arseeni-, kadmiun-, lyijy-, elohopeapitoisuuksien on täytettävä laissa säädetyt vaatimukset.

Mikrobiologinen arviointi: Näytteiden on täytettävä laissa säädetyt vaatimukset.

Alfatoksiinit B1, B2, G1, G2 – täytettävä laissa säädetyt vaatimukset.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Lomnické suchary -korput on tarkoitettu nautittavaksi sellaisinaan. Ne valmistetaan hienosta vehnäjauhasta, sokerista (tuotelajin mukaan), leivontarasvasta, hiivasta, kuivatusta maitojauheesta, munankeltu-aisjauheesta ja appelsiinin- tai sitruunankuoresta. Tuotelajin mukaan voidaan lisätä kanelia, vaniljaa tai

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

muskottikukkaa. Munankeltuaisjauhe voidaan korvata kuiva-ainetta vastaavalla määrällä tuoreita munankeltuaisia, ja vanilja voidaan korvata vanilliinilla. Korpputyypin mukaan lisätään joko murskattuja hasselpähkinöitä, manteleita tai maapähkinöitä. Kypsat korput päällystetään tomusokerilla.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Koko valmistusprosessin on taikinan valmistuksesta kuivattamiseen asti tapahduttava valmistajan tiloissa tuotteen laadun ja hygienian säilyttämiseksi. Tuote on lohkeava, ja sen valmistusmenetelmä ei salli valmistusvaiheiden toteuttamista eri paikoissa.

Valmistusmenetelmä pääpiirteissään: Raaka-aineet pannaan sekoituskoneeseen kunkin tuotelajin reseptin mukaisesti. Raaka-aineet sekoitetaan keskenään hyvin. Sekoitettuihin raaka-aineisiin lisätään ensin hapate ja sitten juomakelpoinen vesi, ja kaikki aineet sekoitetaan sitten kiinteäksi taikinaksi. Taikinasta leikataan palasia, joiden annetaan nousta. Palaset kaulitaan pitkänomaisiksi ja asetetaan rasvattuihin vuokiin. Niiden annetaan nousta 10–20 minuuttia. Tämän jälkeen niitä kypsytetään uunissa 200–250 °C:ssa 30–45 minuutin ajan. Paistettujen palasten annetaan jäähtyä. Niiden pehmenneyttyä ne leikataan samanpaksuisiksi viipaleiksi ja päällystetään tomusokerilla. Korppuviipaleet kuivatetaan uunissa 190–200 °C:ssa, kootaan ja siirretään pakattaviksi.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Korput pakataan alumiinifoliopusseihin, jotka sijoitetaan pahvisiin tai peltisiin vähittäismyyntipakkauksiin. Sallittuja ovat myös muut pakkaustavat, jotka soveltuvat tuotteen tyyppiin ja vastaavat pakollisia vaatimuksia. Valmistaja voi myydä osan tuotteista suoraan loppukuluttajalle nautittavaksi välittömästi, jolloin korppuja ei tarvitse pakata alumiinifolioon.

Kuljetukseen tarkoitetut pitempään säilyvät tuotteet on niiden laadun säilyttämiseksi pakattava välittömästi valmistuksen jälkeen. Korput ovat lohkeavia ja imevät helposti kosteutta. Jos tuotetta kuljetettaisiin suurina määrinä, laatu voisi kärsiä korppujen särkymisen ja kosteutumisen vuoksi. Yhtenä syynä tuotteiden pakkaamiselle valmistuspaikalla on myös se, että näin voidaan taata niiden parempi säilyttävyyden ja jäljitettävyyden.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jos korput pakataan pahvisiin tai peltisiin pakkauksiin, nimitys "Lomnické suchary" ja tuotelaji on mainittava pakkauksissa. "Lomnické suchary" merkitään suuremmin kirjaimin kuin muu teksti. Vähintään yhdellä sivulla pakkausta on korppuja esittävä kuva. Jos korput pakataan muulla tavalla tai jos valmistaja myy korppuja yksittäin suoraan kuluttajalle, nimitys "Lomnické suchary" ja tuotelaji on mainittava soveltuvalla ja näkyvällä tavalla.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Semilyn alue, johon kuuluvat kaupungit Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou ja Jablonec nad Nisou.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellinen alue, jolla Lomnické suchary -korppuja valmistetaan, on vuorten reunustamaa seutua, jonka asukkaat saivat menneisyydessä elantonsa pääasiassa maanviljelystä ja käsityöteollisuudesta.

Ensimmäiset historialliset maininnat Lomnicen korppujen valmistuksesta rajatulla maantieteellisellä alueella ovat vuodelta 1810, jolloin Michal Jína aloitti korppujen valmistuksen Lomnice nad Popelkoun kaupungissa. Alkuaan näitä hyvin säilyviä leivonnaisia valmistettiin kotona ja myytiin konteista markkinoilla. 1800-luvun toisella puoliskolla (1856) Michal Jínan pojanpoika aloitti Lomnické suchary -korppujen mekaanisen valmistuksen. Tuotteita toimitettiin sen jälkeen Itävalta-Unkarin lisäksi myös muihin Euroopan maihin. Hänen poikansa Josef Jína perusti vuonna 1907 Lomnice nad Popelkoun

kaupunkiin tehtaan, joka oli varustettu uudenaikaisella tekniikalla. Tuotteiden laatua painotettiin erityisesti. Vuonna 1942 yhtiö modernisoitiin ja vuonna 1948 kansallistettiin. Korppujen valmistus jatkui Lomnický průmysl sucharů -yhtiön toimesta. Yhtiön omistajaksi tuli vuonna 1958 Průmysl trvanlivého pečiva Praha -yhtiö ja sen jälkeen Čokoládovny Praha – Modřany.

Marraskuun 1989 jälkeen Čokoládovny-yhtiö yksityistettiin Nestlé-yhtiön hallintaan. Vuonna 1994 Nestlé luopui Lomnické suchary -korppujen valmistuksesta. Vuonna 1995 perustettiin Vekos-yhtiö, jonka johtoon nimitettiin Ladislav Kodejška (nuorempi). Hän uudisti Lomnicen korppujen valmistuksen palaamalla Jínoilta oppinsa saaneeltaan isältään perimiinsä vanhoihin resepteihin. Viimeksi kuluneina vuosina markkinoille on tullut useita pienempiä tuottajia, jotka valmistavat Lomnicen korppuja vanhojen reseptien mukaisesti. Näitä ovat esimerkiksi EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o. ja Ladislav Kodejška. Syyskuussa 2005 perustettiin Lomnicen korppujen valmistajien yhdistys.

5.2 Tuotteen erityisyys

Lomnicen korppujen ulkonäkö ja maku ovat tulosta perinteisestä valmistusmenetelmästä, jota on käytetty jo lähes 200 vuoden ajan, ja maantieteellisellä alueella asuvien valmistajien tietotaidosta. Kyse on erityisestä tuotteesta, jota valmistetaan vain kyseisellä alueella.

Lomnicen korppujen erityislaatu johtuu niiden valmistustavasta ja mausta. Niillä on oma muotonsa, ulkonäkönsä ja makunsa. Niiden sokeroitu pinta on niille ominainen piirre, jota ei löydy muualta. Erityisiä ovat myös korppujen lisämaut (manteli, hasselpähkinä ja maapähkinä). Tuotteen luotettava ja korkea laatu kytkeytyy sen erinomaiseen makuun. Kyse on erityisestä tuotteesta, jota valmistetaan vain rajatulla maantieteellisellä alueella.

Koko sen ajan, kun Lomnické suchary -korppuja on valmistettu, niihin on viitattu nimityksellä ”Lomnické suchary”, mahdollisesti yhdessä valmistajan nimen kanssa (esim. Jína, Kodejška, EGE IMPEX ja Vekos).

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Lomnické suchary -korppujen valmistuksen 200-vuotisesta historiasta maantieteellisellä alueella kertovat lukuisat maininnat menneissä ja nykyisissä julkaisuissa ja myös Lomnice nad Popelkoun kaupunginmuseossa säilytettävä dokumenttimateriaali. Lomnické suchary -korppujen pitkäaikaisista kytköksistä valmistusalueeseen ja niiden laadusta ovat todisteena myös historiateokset (esim. ”Město sucharů a textilů Lomnice nad Popelkou”, tekijöinä Josef Mizera *et al*, C-sarjan nide IX, Brno 1946, ”Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.”, tekijänä Josef Fučík, 1926), esitteet eri ajoilta, lastenlorut, näyttelykutsut, presidentin kiitoskirjeet, internet-aineistot jne. Pariisin maailmannäyttelyssä vuonna 1927 Josef Jína sai Lomnické suchary -tuotteesta Grand Prix -ensipalkinnon. 1800-luvun lopulla ja viime vuosisadan ensimmäisellä puoliskolla Lomnické suchary -korput olivat jo tunnettuja tällä nimellä Itävallassa, Saksassa ja Italiassa. Sotien välisenä aikana niitä vietiin myös Amerikkaan. Rajatulla maantieteellisellä alueella valmistettuja Lomnické suchary -korppuja myydään nykyään lähes koko Tšekin tasavallassa. Valmistuksessa ovat koko sen historian ajan olleet mukana Jínan perustajasuvun jäsenet. Lomnicen korppujen erikoislaadun vuoksi ”Lomnické suchary” -nimitys rekisteröitiin Tšekissä vuonna 2003 alkuperänimityksenä numerolla 198.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta (4))

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

(4) Katso alaviite 3.