

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2013/C 318/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„LOMNICKÉ SUCHARY”

EZ br.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ZOZP (X) ZOI ()

1. Rubrika u specifikaciji obuhvaćena izmjenom

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Veza
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo: izmjene koje se tiču skupine koja podnosi zahtjev i kontrolnog tijela.

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-a i ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih i fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

3. Izmjena (Izmjene)

1. Točka 4.2 sažetka: Izmjena sadržaja masnoće – u svrhu izrade specifikacije proizvoda tajništvo prvobitnog podnositelja zahtjeva pogrešno je uzelo kao polazište staru normu ON 562890 koja se primjenjuje na dvopeke nacionalnog poduzeća Čokoládovny te ju je priložilo kao Prilog 8. U toj je normi omjer koji odgovara dnevnom unosu različitih sastojaka hrane – lipida, glucida i bjelančevina – zamijenjen u kategoriji lipida sadržajem masnoće u suhoj tvari. Zbog otežanog nadziranja parametra „masnoće u suhoj tvari”, neće se više iskazivati sadržaj masnoće (lipida) u suhoj tvari, nego sadržaj ukupnih lipida u gotovom proizvodu. Ovaj je parametar vrlo značajan za potrošača. Od sada će sadržaj lipida biti naveden kako slijedi: „Ukupni lipidi najmanje 11 % težine”.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

2. Točka 4.2 sažetka: Oznaka za sadržaj aflatoksina izmijenjena je tako što tekst ostaje u skladu s općim parametrima koji se primjenjuju na prehrambene proizvode i od sada glasi: „Aflatoksini B1, B2, G1, G2 – proizvod treba udovoljavati zakonskim uvjetima.”
3. Točka 4.2: Nazivlje i aromatične sirovine u uporabi jasno su navedene kako slijedi:
 - u svrhu ažuriranja nazivlja, naziv „kruta mast” zamijenjen je nazivom „hidrogenizirana masnoća”,
 - uslijed gospodarskih razloga ili tržišne nestašice, moguće je u pripravku zamijeniti vaniliju s „vanilinom”,
 - budući da pojedini proizvođači dodaju cimet i muškadni cvijet u neke vrste dvopeka „Lomnické suchary”, nakon provedenog ispitivanja među njima trebalo je dodati te sastojke u popis sirovina; budući da se „odgorčene jezgre koštica marelice i breskve” više ne proizvode, one su uklonjene s popisa.
4. Točka 4.2 sažetka: Dvopek „Lomnické suchary Dia” uklanja se s popisa vrsta dvopeka „Lomnické suchary” zato što se oznake koje mogu stvoriti zabunu između uobičajenih prehrambenih proizvoda i onih namijenjenih posebnoj prehrani trebaju ukinuti u skladu s upravnim rješenjem br. 113/2005 Češke Republike o označavanju prehrambenih i duhanskih proizvoda koje je izmijenjeno 23. prosinca 2008., a odgovara propisima Europske unije (članak 4.).
5. Točka 4.5 sažetka: Kontrole su pokazale netočnosti i pogreške u tehničkom smislu koje su se najvjerojatnije dogodile pri prijepisu, a odnose se na dužinu trajanja dizanja. Hljepčići tijesta dižu se u namašćenim kalupima oko 10 do 20 minuta. Nadalje, unesene su izmjene u opisu načina pečenja i prilagođavanja vlažnosti i temperature ovisno o vrsti pećnice. Stoga je radi očuvanja kakvoće dvopeka „Lomnické suchary” neophodno prilagoditi te parametre vrsti pećnice u upotrebi. Dio koji se odnosi na prvotni opis načina dobivanja zamjenjuje se sljedećim tekstom: „Tijesto se podijeli u manje okrugle kruščiće koji se nakon dizanja izvaljaju u duge hljepčiće, polože se u namašćene kalupe i ostave da se dižu oko 10 do 20 min. Nakon dizanja, peku se u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 200–250 °C između 30–45 min.”
6. Točke 4.5 i 4.8 sažetka: Povratak tradicionalnom načinu prodaje i mogućnost odabira između više oblika pakiranja opravdavaju izmjenu odredaba o pakiranju. Rečenica: „Dvopek je zapakiran u aluminijsku foliju za domaćinstvo i paketi su položeni u kartonske kutije s otisnutim uzorkom.” zamjenjuje se sljedećim tekstom: „Dvopek je zapakiran u aluminijsku foliju za domaćinstvo i paketi su položeni u kartonsku ili limenu kutiju s otisnutim uzorkom. Prihvatljivo je i svako drugačije pakiranje koje je prilagođeno vrsti proizvoda i zadovoljava obvezne norme. Proizvođač može izravno prodavati dio svoje proizvodnje krajnjem potrošaču za neposrednu uporabu; u tom slučaju dvopek ne mora biti zapakiran u aluminijsku foliju.” Prema tome, odredbe za označavanje glase kako slijedi: „Na kutijama za pakiranje istaknuti su naziv „Lomnické suchary” i vrsta. Riječi „Lomnické suchary” napisane su većim slovima od ostatka teksta. Slika na kojoj je prikazan dvopek zauzima barem jednu stranu kutije. U slučaju drugačijih vrsta pakiranja, uključujući i ona koja su namijenjena izravnoj prodaji dvopeka po komadu, naziv „Lomnické suchary” kao i vrsta dvopeka moraju biti istaknuti na pakiranju na najjasniji mogući način.” Prethodno navedeni tekst u cijelosti zamjenjuje izvorni tekst.

Radi otklanjanja prethodno spomenute pogreške u vezi s primjenom norme br. ON 562890 (vidi izmjenu br. 1) koja je priložena specifikaciji proizvoda kao prilog 8., posljednje dvije rečenice točke 4.5 specifikacije proizvoda brišu se.
7. Na temelju promjena u imenu i adresi skupine koja podnosi zahtjev, na nadležno tijelo zaduženo za provjeru poštovanja specifikacije proizvoda i kontrolno tijelo zaduženo za provođenje kvalitativnih i kvantitativnih analiza, pristupilo se ažuriranju tih podataka.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„LOMNICKÉ SUCHARY”

EZ br.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Lomnické suchary”

2. Država članica ili treća zemlja

Češka Republika

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.4.: Kruh, tjestenina, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Proizvodi se više vrsta dvopeka „Lomnické suchary”: Lomnické suchary cukrované („Lomnické suchary” sa šećerom), Lomnické suchary oříškové („Lomnické suchary” s lješnjacima), Lomnické suchary mandlové („Lomnické suchary” s bademima), Lomnické suchary arašídové („Lomnické suchary” s kikirikijem).

Gotov proizvod treba ispunjavati sljedeće uvjete pri senzornoj analizi:

Oblik: kriške najveće debljine od 18 mm

Površina: ravnomjerno pokrivena šećerom

Boja: kad se razlomi, jednolično zlatno-smeđa

Poroznost: jednakomjeran, bez šupljina, krutih dijelova ili ostataka neizmješšanog tijesta

Konzistencija: tvrda, lomljiva, hrskava

Okus i miris: ovisno o vrsti, aroma narančine (limunove) kore. Ne smije imati okus po preprženom, gorak ili užgnut okus ili bilo kakav neobičan okus ili miris.

Fizikalni i kemijski zahtjevi:

Vlažnost najviše 4 % težine

Saharoza u suhoj tvari najmanje 33,5 % težine

Ukupni lipidi najmanje 11 % težine

Pepeo u suhoj tvari najviše 0,80 % težine

„Mineralne tvari” u suhoj tvari najviše 0,10 % težine

Metali: arsen, kadmij, olovo, živa – proizvod treba udovoljavati zakonom propisanim uvjetima.

Mikrobiološki pregled: uzorci trebaju udovoljavati važećim zakonom propisanim uvjetima.

Aflatoksini B1, B2, G1, G2 – proizvod treba udovoljavati zakonom propisanim uvjetima.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Dvopek „Lomnické suchary” namijenjen je izravnoj upotrebi. Priprema se od običnog pšeničnog brašna, šećera (po potrebi), hidrogenizirane masnoće, kvasca, mlijeka u prahu i žumanjka u prahu, kore naranče ili limuna, ovisno o vrsti dvopeka, cimeta, vanilije ili muškato cvijeta. Žumanjci u prahu

(³) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

mogu se zamijeniti svježim žumanjcima, a vanilija vanilinom. Mljeveni lješnjaci, bademi i kikiriki dodaju se različitim vrstama. Kriške pečenog dvopeka uvaljaju se u šećer u prahu.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla)*

—

3.5. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju poduzeti u određenom zemljopisnom području*

Radi očuvanja kvalitete i higijene proizvoda, proizvodni postupak provodi se na mjestu proizvodnje u cijelosti, od pripreme do sušenja. Dvopek „Lomnické suchary” je osjetljiv proizvod čije tehnike proizvodnje isključuju mogućnost provedbe nekih koraka proizvodnog postupka na drugom mjestu.

Glavni koraci tehnološkog postupka: pripremljene sirovine ubace se u mješalicu i dobro umijese prema receptu za određenu vrstu dvopeka. U dobivenu smjesu doda se prethodno pripremljeni kvasac i pitka voda. Sve se pažljivo umijesi u čvrsto tijesto. Tijesto se podijeli u manje okrugle krušćice koji se nakon dizanja izvaljaju u izdužene hljepčice, polože se u namašćeni kalup te se ostave dizati oko 10-20 min. Dignuto tijesto peče se u zagrijanoj pećnici na temperaturu oko 200–250 °C približno 30 do 45 min. Hljepčici pečenog dvopeka se hlade. Nakon što omekšaju, izrežu se na kriške jednake debljine te se svaka pojedinačno uvalja u šećer u prahu. Zatim se suše u pećnici na temperaturi oko 190 do 200 °C te se potom poravnaju i šalju odjelu za pakiranje.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Dvopek se pakira u aluminijsku foliju za domaćinstvo i paketi se stavljaju u kartonsku ili limenu kutiju s otisnutim uzorkom. Također je prihvatljivo svako drugačije pakiranje koje je prilagođeno vrsti proizvoda i zadovoljava obvezne norme. Proizvođač može izravno prodavati dio svoje proizvodnje krajnjem potrošaču za neposrednu uporabu i, u tom slučaju, dvopek ne mora biti zapakiran u aluminijsku foliju.

Radi očuvanja kvalitete, proizvodi s duljim rokom uporabe namijenjeni isporuci moraju se pakirati odmah nakon završetka postupka proizvodnje. Dvopek je lomljiv i lako upija vlagu pa može doći do smanjenja kvalitete pri prijevozu veće količine (rizik od lomljenja i upijanja vlage). Svrha je također osigurati kvalitetnije konzerviranje i praćenje proizvoda.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Na kutijama za pakiranje istaknuti su naziv „Lomnické suchary” i vrsta. Riječi „Lomnické suchary” napisane su većim slovima od ostatka teksta. Slika na kojoj je prikazan dvopek zauzima najmanje jednu stranu kutije. U slučaju drugačijih vrsta pakiranja, uključujući i ona koja su namijenjena izravnoj prodaji dvopeka po komadu, naziv „Lomnické suchary” kao i vrsta dvopeka moraju biti istaknuti na pakiranju na najjasniji mogući način.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Okrug Semily koji uključuje gradove Lomnice i Popelkou, Vysoké nad Jizerou i Jablonec nad Nisou.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Određeno područje proizvodnje dvopeka „Lomnické suchary” smješteno je u podnožju planina, u regiji u kojoj lokalno stanovništvo živi prije svega od poljoprivrede i obrta.

Proizvodnja dvopeka „Lomnické suchary” u ograničenom zemljopisnom području prvi put se spominje 1810. godine kad je Michal Jína počeo izrađivati dvopek u gradu Lomnice nad Popelkou. U početku se radilo o dvopeku domaće proizvodnje koji se prodavao na tržnici u košarama od vrbova pruta. U drugoj polovici 19. stoljeća, točnije 1856., unuk Michala Jínae je razvio postupak mehaničke proizvodnje dvopeka „Lomnické suchary” koji je omogućio opskrbu ne samo čitave Austro-Ugarske već i

drugih europskih zemalja. Njegov sin Josef Jína osnovao je 1907. tvornicu u Lomnici nad Popelkou koja je u ono doba bila opremljena modernim strojevima. Naglasak je bio na kvaliteti proizvoda. Poduzeće je modernizirano 1942. i nacionalizirano 1948. Proizvodnja dvopeka se nastavila u postrojenju Lomnický průmysl sucharů koje je 1958. preuzelo poduzeće Průmysl trvanlivého pečiva Praha, a zatim Čokoládovny Praha u Modřany.

Nakon događaja iz studenoga 1989., društvo Nestlé je privatiziralo poduzeće Čokoládovny i 1994. zaustavilo proizvodnju dvopeka „Lomnické suchary”. Društvo Vekos osnovano je 1995. i na njegovo je čelo imenovan Ladislav Kodejška (sin) koji je ponovno pokrenuo proizvodnju dvopeka „Lomnické suchary” po staroj recepturi naslijeđenoj od svoga oca koji je izučio zanat u obitelji Jína. Nekoliko godina unatrag pojavili su se i drugi manji proizvođači koji proizvode dvopek „Lomnické suchary” po staroj recepturi (EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška itd.). U rujnu 2005. godine osnovana je udruga proizvođača „Lomnické suchary” (sdružení výrobců Lomnických sucharů).

5.2. Posebnost proizvoda

Izgled i okus dvopeka „Lomnické suchary” plod su tradicionalne recepture koja se već koristi više od 200 godina te iskustva i vještina stanovnika određenog zemljopisnog područja. Njegova proizvodnja je ograničena na određeno područje proizvodnje.

Dvopek „Lomnické suchary” karakterističan je po svojoj proizvodnji i aromi; ima osobiti oblik, izgled i okus. Obložen šećerom, ističe se posebnošću koja se ne može naći nigdje drugdje. Uz to, dodatak lješnjaka, badema i kikirikija čini ga jedinstvenim. Visoka i trajna kakvoća ovog proizvoda usko je povezana s izvanrednim aromama. Dvopek „Lomnické suchary” specifičan proizvod je koji se proizvodi isključivo u određenom području proizvodnje.

Od samog početka proizvodnje dvopek je nosio ime „Lomnické suchary”, uz eventualno dodatak imena proizvođača (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos itd.).

5.3. Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI), odnosno specifične kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Brojna tiskana djela iz tog doba, aktualna izdanja i dokumenti koji su sačuvani u muzeju grada Lomnice nad Popelkou upućuju na dvostoljetnu povijest proizvodnje dvopeka „Lomnické suchary”. Toj odavna sazdanj vezi između područja proizvodnje i kvalitete dvopeka „Lomnické suchary” svjedoče naslovi (primjerice „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou” (Lomnice nad Popelkou, grad dvopeka i tekstila), koji je objavio Josef Mizera e. a., serija C svezak IX, Brno 1946., „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.” (Opis i povijest okruga Lomnice nad Popelkou) Josefa Fučíka, 1926.), ondašnje brošure, brojalice, pozivnice za sajmove, zahvale predsjednika, internetske poveznice itd. Josef Jína je osvojio prvu nagradu (*Grand Prix*) za svoj dvopek „Lomnické suchary” na međunarodnoj izložbi u Parizu 1927. Potkraj 19. stoljeća i tijekom prve polovice prošlog stoljeća dvopek „Lomnické suchary” postao je poznat pod tim imenom u Austriji, Njemačkoj i Italiji. Izvezio se čak u Ameriku između dva rata. Danas se dvopek „Lomnické suchary” dostavlja iz određenog područja proizvodnje na gotovo čitav teritorij Republike Češke. Svi potomci obitelji Jína, koja stoji iza nastanka „Lomnické suchary”, sudjelovali su u manjoj ili većoj mjeri u povijesti proizvodnje ovog proizvoda. Naziv „Lomnické suchary” je zbog jedinstvenog karaktera ovog dvopeka registriran kao oznaka izvornosti u Republici Češkoj 2003. pod brojem 198.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Vidi bilješku 3.