

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 318/09)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„LOMNICKÉ SUCHARY”

EK-sz.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

OFJ (X) OEM ()

1. A Termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb – a gyártók szövetségének változása, az ellenőrző szervek változása

2. A módosítás(ok) típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdés)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdés)

3. Módosítás(ok)

1. Az áttekintés 4.2. pontja: A zsírtartalom megváltozása – az eredeti bejelentő képviselője a termékleírás alapjaként hibásan adta meg a Čokoládovny állami vállalatnak az édes kétszersültekre vonatkozó ON 562 890 számú régi normáját, amelyet a 8. melléklet foglalt magában. E normában leginkább az egyes élelmiszer-összetevők – zsírok, szacharidok, fehérjék – napi bevitelének úgynevezett hármas aránya változott meg a szárazanyag zsírtartalma kategóriában. Mivel a szárazanyag zsírtartalmának ellenőrzése összetett, a továbbiakban a szárazanyag zsírtartalma helyett a késztermék teljes zsírtartalmát adják meg. A felhasználók szempontjából ez lényegesebb információ. A zsírtartalomra vonatkozó új adat tehát a következő: „Minimális zsírtartalom 11 tömegszázalék.”

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

2. Az áttekintés 4.2. pontja: Az aflatoxin-tartalom oly módon módosul, hogy annak szintje mindig összhangban legyen az élelmiszerekre vonatkozó általános paraméterekkel, tehát az új meghatározás a következő: „Aflatoxin B1, B2, G1, G2 – meg kell felelnie a jogszabályban előírtaknak.”
3. Az áttekintés 4.2. pontja: Pontosítjuk a terminológiát és a felhasznált ízesítőket:
 - az aktuális terminológia biztosítása érdekében a „hidrogénezett zsír” kifejezés helyett az „étkezési zsír” kifejezést használjuk,
 - gazdasági okokból, illetve piaci hiány miatt a tészta vanília helyett vanilinnel is ízesíthető,
 - a gyártók körében végzett vizsgálat kimutatta, hogy bizonyos gyártók a „Lomnické suchary” egyes változataihoz fahéjat vagy szerecsendió-virágot adnak, így ezeket is felvesszük az alapanyagok listájára, ellenben a keserű íztől megfosztott őszi- vagy sárgabarackmag-kivonatot elhagyjuk, mivel azt a változatot már nem gyártják.
4. Az áttekintés 4.2. pontja: A termékfajták felsorolásából elhagyjuk a Lomnické suchary Dia” (cukorbetegeknek) változatot, mivel a Cseh Köztársaságnak az élelmiszerek és dohányipari termékek megjelöléséről szóló, 2008. december 23-án módosított 113/2005 számú rendelete szerint – amely megfelel az Európai Unió előírásainak – nem lehet olyan megjelölést alkalmazni, amely miatt a hétköznapi élelmiszerek összetéveszthetők a különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekkel (4. cikk).
5. Az áttekintés 4.5. pontja: Az ellenőrzések során bizonyos technológiai pontatlanságokat és hibát észleltek a kelesztés időtartama tekintetében, amelyre valószínűleg az elírás miatt került sor. A tészta-cipókat a kikent formákban kb. 10–20 percig kelni hagyják. Hasonlóképpen módosítjuk a sütési eljárást is: a nedvességtartalmat és a hőmérsékletet az alkalmazott sütő típusához kell igazítani, és a „Lomnické suchary” minőségének megőrzése érdekében ezeket a paramétereket minden egyes alkalommal az adott sütő típusához kell igazítani. Az előállítás módja vonatkozó eredeti szövegrésze helyébe a következő szöveg lép: „A tésztaból kisebb cipókat készítenek, amelyeket a kelés után hosszúkás cipókká formálnak, ezeket elhelyezik a kikent formákba és kb. 10–20 percig kelni hagyják. A megkelt tésztát 200–250 °C fokra melegített kemencében sűtik 30–45 percig.”
6. Az áttekintés 4.5. és 4.8. pontja: A történelmi hagyományok szerinti értékesítéshez való visszatérés, valamint az egyéb csomagolási lehetőségek tekintetében módosítjuk a csomagolásra vonatkozó előírásokat is. Az „A kétszersültet élelmiszeriparban használt alumínium fóliába csomagolják, és ezeket a csomagokat feliratozott kartondobozokba helyezik” mondat helyébe a következő mondat lép: „A kétszersültet élelmiszeriparban használt alumínium fóliába csomagolják, és ezeket a csomagokat feliratozott karton- vagy fémdobozokba helyezik. Lehetőség van más csomagolás alkalmazására is, amely megfelel a termék fajtájának és a vonatkozó előírásoknak. A gyártó a termékek egy részét közvetlenül a fogyasztóknak is eladhatja azonnali fogyasztás céljára és ebben az esetben a terméket nem szükséges alumínium fóliába csomagolni.” Ezzel összefüggésben a címkézésre vonatkozó szabályok a következőképpen módosulnak. „A dobozos csomagoláson feltűntetik a »Lomnické suchary« feliratot és a termék fajtáját. A »Lomnické suchary« felirat esetében a szöveg többi részéhez képest nagyobb betűtípust alkalmaznak. A doboznak legalább az egyik oldalán ábrázolni kell a terméket. Egyéb csomagolás esetében – ideértve a gyártó által a fogyasztóknak történő közvetlen értékesítést is – a »Lomnické suchary« megnevezést és a termék fajtáját kellően látható módon kell feltűntetni.” Ez a szöveg az eredeti szöveg helyébe lép.

A 8. mellékletként megküldött ON 562 890 számú normával (lásd az 1. változtatást) kapcsolatban a fentiekben említett hiba kijavítására a termékleírás 4.5. pontjának utolsó két mondatát el kell hagyni.

7. Mivel megváltozott a gyártók szövetségének megnevezése és címe, a termékleírások betartásának ellenőrzésével foglalkozó felügyeleti szerv, valamint a mennyiségi és minőségi elemzések elvégzéséért felelős ellenőrző szerv is, ezeket az információkat naprakésszé tettük.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„LOMNICKÉ SUCHARY”

EK-sz.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés**

„Lomnické suchary”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Cseh Köztársaság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.4. osztály – Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A Lomnické sucharyt a következő változatokban gyártják: Lomnické suchary cukrované (cukros), Lomnické suchary ořískové (mogyorós), Lomnické suchary mandlové (mandulás), Lomnické suchary arašídové (földimogyorós).

A kész terméknek az érzékszervi vizsgálat során a következő feltételeknek kell megfelelnie:

Alak a szeletek maximális vastagsága 18 mm

Felület egyenletesen cukrozott.

Szín kettétörés után egyenletesen aranybarna.

Porózusság

egyenletes, lyukaktól, kemény darabkáktól és egyenetlenül elkevert tésztára utaló részekről mentes.

Állag kemény, ropogós és omlós.

Íz és illat a pékáruk adott fajtájára jellemző narancshéjjal (citromhéjjal) ízesített. Az íze nem lehet égett, keserű, állott, illetve az íz és illat nem lehet termékidegen.

Fizikai és kémiai előírások:

Maximális nedvességtartalom 4 tömegszázalék

A szárazanyag minimális szacharóz-tartalma 33,5 tömegszázalék

Minimális zsírtartalom 11 tömegszázalék

A szárazanyag maximális hamu-tartalma 0,80 tömegszázalék

A szárazanyag maximális „ásványi eredetű anyag”-tartalma 0,10 tömegszázalék

Fémek: arzén, kadmium, ólom, higany – meg kell felelnie a jogszabályban előírtaknak.

Mikrobiológiai vizsgálat: a mintáknak meg kell felelniük a jogszabályban előírtaknak.

Aflatoxin: B1, B2, G1, G2 – meg kell felelnie a jogszabályban előírtaknak.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A Lomnické sucharyt közvetlen fogyasztásra szánják. A „Lomnické suchary” finom búzaliszt, esetleg cukor, étkezési zsír, élesztő, tejpórá, szárított tojássárgája, narancs- vagy citromhéj a fajtától függően, valamint hozzáadható még fahéj, vanília, vagy szerezsendió-virág. A szárított tojássárgája helyettesíthető

⁽³⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

a szárazanyagnak megfelelő mennyiségű friss tojássárgájával, a vanília vanilinnel helyettesíthető. Az egyes változatokhoz örölt mogyorót, mandulát vagy földimogyorót adnak. A megsült kétszersült szeleteket porcukorba forgatják.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A gyártás teljes folyamatát a tészta előkészítésétől a szárításig a gyártónak kell elvégeznie a termék minőségének és a higiénia megőrzése érdekében. A termék törékenysége miatt az előállítás technológiája nem teszi lehetővé az egyes fázisok máshová történő áthelyezését.

A gyártási folyamat fő lépései: Az adott termékfajta receptje szerint előkészített alapanyagok a keverőgéphez kerülnek. Az alapanyagokat alaposan elkeverik. Az elkevert alapanyagokhoz hozzáadják az előkészített élesztőt és jó minőségű ivóvizet, majd ezeket sűrű tésztává gyúrnak. A tésztából kisebb cipókat készítenek, amelyeket a kelés után hosszúkás cipókká formálnak, ezeket elhelyezik a kikent formákba és kb. 10–20 percig kelni hagyják. A megkelt tésztát 200–250 °C fokra melegített kemencében sütik 30–45 percig. A megsült kétszersült cipókat hagyják kihűlni, megnedvesítésük után egyforma szeletekre vágják őket, majd az osztályozott szeleteket cukorban forgatják meg. A kétszersült-szeleteket 190–200 °C fokra melegített kemencében szárítják, majd a szárítás után kiegyengetik és csomagolják őket.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A kétszersültet élelmiszeriparban használt alumínium fóliába csomagolják, és ezeket a csomagokat a feliratozott karton- vagy fémdobozokba helyezik. Lehetőség van más csomagolás alkalmazására is, amely megfelel a termék fajtájának és a vonatkozó előírásoknak. A gyártó a termékek egy részét közvetlenül a fogyasztóknak is eladhatja azonnali fogyasztás céljára és ebben az esetben a terméket nem szükséges alumínium fóliába csomagolni.

A minőség megőrzése érdekében a szállításra szánt, hosszabb eltarthatósági idejű terméket közvetlenül az előállítás után csomagolni kell. A kétszersült törékeny és könnyen magába szívja a nedvességet. Nagyobb mennyiségű termék szállítása során a szétzúzódás és nedvesedés miatt romolhat a minőség. A csomagolás egy másik célja a termék jobb tárolása és nyomon követésének javítása.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A dobozos csomagoláson feltüntetik a „Lomnické suchary” feliratot és a termék fajtáját. A „Lomnické suchary” felirat esetében a szöveg többi részéhez képest nagyobb betűtípust alkalmaznak. A doboznak legalább az egyik oldalán ábrázolni kell a terméket. Egyéb csomagolás esetében – ideértve a gyártó által a fogyasztóknak történő közvetlen értékesítést is – a „Lomnické suchary” megnevezést és a termék fajtáját kellően látható módon kell feltüntetni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Földrajzi terület a Semily járás, ahol Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou és Jablonec nad Nisou városok találhatók.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Lomnické suchary” gyártásának meghatározott területét a hegylábánál elterülő vidék képezi, amelynek lakosai a múltban főként mezőgazdasággal és élelmiszeripari termékek kézi készítésével foglalkoztak.

A terméknek a meghatározott területen zajló gyártásáról készült első történeti feljegyzések 1810-ből származnak, amikor Michal Jína Lomnice nad Popelkou városában megkezdte a „Lomnické suchary” gyártását. Kezdetben otthon sütötték e tartós péksüteményt és kosarakban szállították a piacra. A 19. század második felében, 1856-ban Michal Jína unokája bevezette a „Lomnické suchary” gépi előállítását, amely révén nemcsak az Osztrák-Magyar Monarchia, hanem más európai országok piacát is el tudta

látni. Fia, Josef Jína 1907-ben Lomnice nad Popelkou városában létrehozta a kor modern berendezéseivel felszerelt gyárát. Nagy hangsúlyt fektetett a termék minőségére. 1942-ben a vállalatot korszerűsítették, 1948-ban államosították, a termék gyártását pedig a Lomnický průmysl sucharů vállalat folytatta, amely 1958-tól a Průmysl trvanlivého pečiva Praha vállalat, majd később a Čokoládovny Praha – Modřany irányítása alá került.

1989 novemberét követően a Čokoládovny vállalatot a Nestlé privatizálta, amely 1994-ben megszüntette a „Lomnické sucháry” gyártását. 1995-ben létrejött a Vekos vállalat, amelynek élére ifj. Ladislav Kodejškát nevezték ki, aki újraindította a „Lomnické sucháry” gyártását az édesapjától kapott régi receptek alapján, aki Jínától tanult. Az utóbbi években megjelentek a kisebb termelők is, akik a „Lomnické sucháry”-t a régi receptek alapján készítik, például: EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. 2005 szeptemberében létrejött a „Lomnické sucháry” gyártóinak szövetsége (sdružení výrobců Lomnických sucharů).

5.2. A termék sajátosságai

A „Lomnické sucháry” külalakját és ízét a közel 200 éve használt hagyományos recept, valamint a meghatározott területen élő emberek gyártási tapasztalatai határozzák meg. Olyan egyedi termékről van szó, amelyet csak a meghatározott területen gyártanak.

A „Lomnické sucháry” egyedülálló a kivitelezése és az íze miatt, azaz formája, külalakja és íze egyedi. A cukrozott felület kizárólag a „Lomnické sucháry”-ra jellemző, máshol ilyen terméket nem gyártanak. Hasonlóképpen egyedi a mandulával, mogyoróval vagy földimogyoróval történő ízesítés is. A tartósan kiváló minőség összefügg a kitűnő ízzel. Olyan egyedi termékről van szó, amelyet csak a meghatározott területen gyártanak.

A „Lomnické sucháry” gyártásának története során a terméket ezzel a névvel jelölték meg, esetleg feltüntetve a gyártó nevét is (pl. Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos stb.).

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A Lomnice nad Popelkou városi múzeumában megtalálható dokumentáció, valamint a jelenlegi és korabeli sajtóban történt említések is megerősítik, hogy a „Lomnické suchary” gyártásának története a meghatározott területen kétszáz évre tekint vissza. A „Lomnické suchary” minőségét és a meghatározott területtel régóta fennálló kapcsolatát igazolják a különféle kiadványok (pl. „Město sucharů a textilů Lomnice nad Popelkou”, kiadta Josef Mížera a spol., C sorozat IX. kötet, Brno 1946, „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.”, Josef Fučík, 1926), korabeli szórólapok, mondókák, vásári meghívók, elnöki köszönetnyilvánítás, internetes utalások is. Az 1927. évi párizsi világhiállításán Josef Jína a „Lomnické suchary” termékkel elnyerte az első díjat, a Grand Prix-t. A „Lomnické suchary”-t a 19. század végén és a 20. század első felében Ausztriában, Németországban és Olaszországban is ismerték. A két háború között Amerikába is exportálták. A „Lomnické suchary”-t jelenleg ezen a vidéken gyártják, innen szállítják szinte az egész ország területére. A termék története során a Jína család utódai valamilyen mértékben mindig részt vettek a gyártásban. Különlegessége folytán 2003-ban a „Lomnické suchary” megnevezést a Cseh Köztársaságban a 198. sz. eredetmegjelöléssel jegyezték be.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ L. 3. lábjegyzet.