

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 318/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

**DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

**«LOMNICKÉ SUCHARY»**

**N. CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro — modifica dell'associazione, modifiche delle strutture di controllo

**2. Tipo di modifica**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**3. Modifica (modifiche)**

1. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: Modifica del contenuto di materie grasse — quando ha redatto il disciplinare l'amministratore delegato del richiedente iniziale si è basato, per errore, sulla vecchia norma ON 562 890 applicabile ai biscotti dell'impresa nazionale Čokoládovny inserendola nell'allegato 8. In tale norma, la ragione corrispondente alla presa giornaliera delle diverse componenti dell'alimentazione — lipidi, glucidi e proteine — era stata sostituita, per la categoria dei lipidi, dal contenuto di materie grasse nella sostanza secca. In considerazione della difficoltà di controllare il parametro «materie grasse nella sostanza secca», non sarà più fissato il tenore di materie grasse (lipidi) nella sostanza secca, ma il contenuto totale di grassi (lipidi) nel prodotto finito. Si tratta di un parametro che è di grande importanza per il consumatore. Il contenuto di materie grasse sarà quindi così indicato: «Grassi totali: minimo l'11 % del peso».

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: Il riferimento al contenuto di aflatoxin è modificato al fine di renderlo conforme ai parametri generali applicabili ai prodotti alimentari; la nuova formulazione è pertanto la seguente: «Aflatoxin B1, B2, G1, G2 — il prodotto deve soddisfare i requisiti di legge».
3. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: La terminologia e le materie prime aromatizzanti utilizzate sono le seguenti:
  - al fine di aggiornare la terminologia i termini «grassi idrogenati» sono sostituiti dai termini «grassi per prodotti da forno»,
  - per motivi economici o di penuria del mercato la vaniglia può essere sostituita da «vanillina»,
  - al termine di un'inchiesta svolta presso i produttori, è stato deciso che, dal momento che alcuni di loro aggiungevano la cannella o la noce moscata in alcune varietà di «Lomnické suchary», bisognava aggiungere questi ingredienti all'elenco delle materie prime; dall'elenco vengono invece eliminati i mali di noccioli di albicocche e di pesche in quanto non più prodotti.
4. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: Sono soppressi dall'elenco i «Lomnické suchary Dia» perché, conformemente al decreto n. 113/2005 della Repubblica ceca sull'etichettatura dei prodotti alimentari e dei prodotti del tabacco, modificato il 23 dicembre 2008, che corrisponde alla normativa dell'Unione europea, sono vietate le denominazioni che potrebbero portare a confusioni tra i prodotti alimentari comuni e i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (articolo 4).
5. Punto 4.5 della scheda riepilogativa: Per quanto riguarda la durata del periodo di lievitazione, alcuni controlli hanno evidenziato talune imprecisioni e errori di natura tecnica introdotti probabilmente durante la trascrizione. L'impasto viene messo a lievitare in teglie imburrate per un tempo compreso tra i 10 e i 20 minuti. Analogamente vengono apportate modifiche per quanto riguarda la descrizione del modo di cottura, l'adeguamento dell'umidità e della temperatura al tipo di forno utilizzato. Al fine di salvaguardare la qualità dei «Lomnické suchary», occorre adeguare tali parametri al tipo di forno utilizzato. Pertanto, la parte corrispondente della descrizione della preparazione viene sostituita dal seguente testo: «L'impasto viene spezzettato in panetti che vengono modellati fino ad ottenere dei lunghi cilindri che vengono poi messi a lievitare in teglie imburrate per un tempo compreso tra i 10 e i 20 minuti. Dopo la lievitazione si procede alla cottura nel forno riscaldato ad una temperatura tra i 200 e 250 °C per un tempo compreso tra i 30 e i 45 minuti».
6. Punti 4.5 e 4.8 del disciplinare: Il ritorno a una forma di vendita tradizionale e la possibilità di scegliere tra forme diverse di confezionamento hanno portato alle seguenti modifiche per quanto riguarda l'imballaggio: La frase: «I biscotti sono imballati in uno strato di alluminio alimentare e i pacchetti sono inseriti in una scatola di cartone stampata» è sostituita dal seguente testo: «I biscotti sono imballati in uno strato di alluminio alimentare e i pacchetti sono inseriti in una scatola di cartone o di latta stampata. Possono esservi altri tipi di imballaggio a secondo della varietà del prodotto e delle normative ad esse corrispondenti. Il produttore può vendere una parte della propria produzione direttamente al consumatore finale per un consumo immediato; in tal caso i biscotti non devono essere imballati in un foglio di alluminio». Pertanto, le disposizioni relative all'etichettatura risultano così modificate: «Quando il prodotto viene confezionato, il nome "Lomnické suchary" e la varietà sono indicati su ciascun lato della scatola. Il nome "Lomnické suchary" è stampato con caratteri maggiori del resto del testo. Almeno un lato della scatola è occupato da un'immagine che rappresenta i biscotti. Nel caso di altri tipi di imballaggio, compresi quelli previsti per la vendita diretta dei biscotti ai consumatori, il nome "Lomnické suchary" e la varietà di biscotti devono essere chiaramente indicati». Questa formulazione sostituisce integralmente il testo originario.

Per porre rimedio all'errore di cui sopra, conseguente al rispetto della vecchia norma ON 562 890 (si veda la modifica n. 1) inserita come allegato 8 nel disciplinare, le ultime due frasi del punto 4.5 del disciplinare sono state eliminate.

7. In considerazione dei cambiamenti intervenuti per quanto riguarda il nome e l'indirizzo della società richiedente, l'autorità responsabile del controllo del rispetto del disciplinare e l'organo di controllo responsabile per le analisi qualitative e quantitative, anche tali dati sono stati aggiornati.

## DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine** <sup>(3)</sup>**«LOMNICKÉ SUCHARY»****N. CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione**

«Lomnické suchary».

**2. Stato membro o paese terzo**

Repubblica ceca.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.4 — Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione del punto 1**

I seguenti tipi di Lomnické suchary: Lomnické suchary allo zucchero, Lomnické suchary alle nocciole, Lomnické suchary alle mandorle, Lomnické suchary alle arachidi.

Ad un'analisi sensoriale il prodotto finito deve soddisfare le seguenti condizioni:

Forma: piccole porzioni di uno spessore massimo di 18 mm

Superficie: uniformemente coperta di zucchero

Colore: (dopo spezzati) giallo-marrone uniforme

Porosità: compatta, assenza di cavità, parti dure o tracce di pasta non completamente amalgamata

Struttura: dura, friabile, croccante

Gusto e odore secondo il tipo, gusto di scorza di arancia (di limone). Non può avere sapore di bruciato, amaro o rancido, né nessun altro sapore o odore.

Requisiti fisici e chimici:

Umidità massima: 4 % del peso

Saccarosio nella materia secca: minimo il 33,5 % del peso

Grassi nella materia secca: minimo l'11 % del peso

Ceneri nella materia secca: minimo lo 0,80 % del peso

«Sabbia» nella materia secca: almeno lo 0,10 % del peso

Metalli: arsenico, cadmio, piombo, mercurio — il prodotto deve soddisfare i requisiti di legge.

Esame microbiologico: i campioni devono soddisfare i requisiti di legge.

Aflatoxin B1, B2, G1, G2 — deve soddisfare i requisiti di legge.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

I «Lomnické suchary» sono destinati al consumo diretto. I «Lomnické suchary» sono preparati con farina di grano tenero, eventualmente zucchero, grassi per prodotti da forno, lievito, latte in polvere e

<sup>(3)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

tuorli d'uovo in polvere, scorza di arancia o di limone e, a seconda della varietà di biscotti, cannella, vaniglia o noce moscata. I tuorli d'uovo in polvere possono essere sostituiti da tuorli d'uovo freschi (quantità equivalente di materia secca) e la vaniglia da vanillina. In alcune varietà di «Lomnické suchary» si aggiungono nocciole, mandorle o arachidi schiacciate. Le porzioni di biscotti vengono poi spolverizzate con zucchero a velo.

#### 3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

#### 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione dalla preparazione dell'impasto alla cottura deve avvenire presso il produttore nel rispetto delle norme di qualità e igiene. Trattandosi di un prodotto friabile, la tecnologia per la preparazione non permette dislocazione di nessuna delle fasi della lavorazione.

Caratteristiche principali del processo tecnologico: sono inserite nel mixer le materie prime preparate secondo la ricetta che corrisponde alla varietà del biscotto desiderato. Tali ingredienti vengono poi mescolati accuratamente. All'amalgama così ottenuto sono aggiunti un lievito precedentemente preparato e acqua potabile. L'impasto è mescolato a fondo in modo da ottenere una pasta solida. L'impasto viene spezzettato in panetti che vengono modellati fino ad ottenere dei lunghi cilindri che vengono poi messi a lievitare in teglie imburrate per un tempo compreso tra i 10 e i 20 minuti. Dopo la lievitazione si procede alla cottura nel forno riscaldato ad una temperatura tra i 200 e 250 °C per un tempo compreso tra i 30 e i 45 minuti. I panetti biscottati sono messi a raffreddare. Una volta ammorbiditi, sono tagliati in piccole fette di spessore uguale e arrotolate individualmente nello zucchero a velo. Le porzioni ottenute, ricoperte di zucchero, sono essiccate in forno ad una temperatura di 190-200 °C; dopo di che sono pareggiate e trasferite al reparto imballaggio.

#### 3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

I biscotti sono imballati in uno strato di alluminio alimentare e i pacchetti sono inseriti in una scatola di cartone stampata. Possono esservi altri tipi di imballaggio a seconda della varietà del prodotto e delle normative ad esse corrispondenti. Il produttore può vendere una parte della propria produzione direttamente al consumatore finale per un consumo immediato; in tal caso i biscotti non devono essere imballati in un foglio di alluminio.

I prodotti a conservazione più lunga destinati alla spedizione devono essere immediatamente imballati al termine del processo produttivo in modo da preservarne la qualità. I biscotti sono friabili e assorbono facilmente l'umidità. Durante un trasporto in grandi quantità si potrebbe verificare un deterioramento della qualità dovuto al fatto che i biscotti rischiano di rompersi e assorbire umidità. Un altro obiettivo consiste nel garantire una migliore conservabilità e tracciabilità del prodotto.

#### 3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Quando il prodotto viene confezionato, il nome «Lomnické suchary» e la varietà sono indicati su ciascun lato della scatola. Il nome «Lomnické suchary» è stampato con caratteri maggiori del resto del testo. Almeno un lato della scatola è occupato da un'immagine che rappresenta i biscotti. Nel caso di altri tipi di imballaggio, compresi quelli previsti per la vendita diretta dei biscotti ai consumatori, il nome «Lomnické suchary» e la varietà di biscotti devono essere chiaramente indicati.

### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Distretto di Semily, che comprende le città di Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Nisou.

### 5. **Legame con la zona geografica**

#### 5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona di produzione delimitata dei «Lomnické suchary» è una regione ai piedi della montagna i cui abitanti in passato vivevano principalmente di agricoltura e artigianato.

Le prime menzioni storiche della produzione di «Lomnické suchary» nella zona delimitata risalgono al 1810, anno in cui Michal Jína incominciò a produrre i biscotti a Lomnice nad Popelkou. All'inizio si trattava di biscotti fatti in casa che venivano venduti in cestini al mercato. Nella seconda metà del XIX secolo, nel 1856, il nipote di Michal Jína ideò un procedimento per fabbricare i «Lomnické suchary» a macchina che gli permise di rifornire non solo tutta l'Austria e l'Ungheria ma anche altri paesi

d'Europa. Nel 1907 suo figlio Josef Jína fondò la fabbrica di Lomnice nad Popelkou, attrezzata con macchine moderne per l'epoca. L'accento fu posto sulla qualità del prodotto. Nel 1942 la fabbrica fu ammodernata e nel 1958 nazionalizzata. La produzione dei biscotti proseguì nello stabilimento Lomnický průmysl sucharů che, nel 1958, passò sotto il controllo di Průmysl trvanlivého pečiva Praha e successivamente di Čokoládovny Praha, a Modřany.

Dopo il novembre 1989 l'impresa Čokoládovny Praha, privatizzata, passò sotto il controllo della Nestlé che abbandonò la produzione dei «Lomnické suchary». Nel 1995 è stata fondata la società Vekos. Il direttore, Ladislav Kodejška (figlio), ha ripreso la produzione dei «Lomnické suchary» basandosi sulle antiche ricette ereditate dal padre che aveva imparato il mestiere presso la famiglia Jína. In anni recenti si è assistito alla comparsa di una serie di piccoli produttori dei «Lomnické suchary» secondo le ricette tradizionali (ad esempio Ege Impex, Lomnické suchary s.r.o. e Ladislav Kodejška). Nel settembre 2005 è stata costituita l'associazione dei produttori di «Lomnické suchary» (Sdružení výrobců Lomnických sucharů).

#### 5.2. Specificità del prodotto

L'aspetto e il gusto dei «Lomnické suchary» derivano da un'antica ricetta utilizzata da quasi 200 anni e dalle capacità degli abitanti della zona delimitata. Si tratta di un prodotto specifico che viene fabbricato esclusivamente nella zona delimitata.

I «Lomnické suchary» si distinguono per il metodo di produzione e il sapore e presentano una forma, un aspetto e un gusto particolari. La loro copertura di zucchero è tipica dei «Lomnické suchary» e non si ritrova in altri prodotti. Analogamente specifica è l'aggiunta di nocciole, mandorle o arachidi schiacciate. La qualità elevata e costante di questo prodotto è legata all'eccellenza del suo sapore. Si tratta di un prodotto specifico che viene fabbricato esclusivamente nella zona delimitata.

Sin dal primo momento della loro produzione, i «Lomnické suchary» si sono sempre chiamati così, con un'eventuale aggiunta al nome di quello del produttore (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, etc.).

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

In numerose opere a stampa dell'epoca, pubblicazioni attuali e documenti conservati nel museo civico di Lomnice nad Popelkou si fa riferimento alla storia bicentennale della produzione dei «Lomnické suchary». Questo legame intrecciato da tanto tempo con l'area di produzione e la qualità dei «Lomnické suchary» è attestato anche da pubblicazioni [come «Město sucharů a textilů Lomnice nad Popelkou» (Lomnice nad Popelkou, città dei biscotti e dell'attività tessile) a cura di Josef Mizera e altri, serie C volume IX, Brno 1946, «Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.» (Descrizione e storia del distretto di Lomnice nad Popelkou) di Josef Fučík, 1926], opuscoli dell'epoca, modi di dire, inviti a fiere, biglietti di ringraziamento del presidente, link su Internet. All'esposizione internazionale di Parigi del 1927 Josef Jína si è aggiudicato il Grand Prix per i suoi «Lomnické suchary». Sin dalla fine del XIX secolo-inizio del secolo scorso i «Lomnické suchary» erano conosciuti con tale nome in Austria, Germania e Italia. Tra le due guerre si diffusero anche in America. Attualmente, i «Lomnické suchary» dalla regione delimitata vengono distribuiti in quasi tutto il territorio della Repubblica ceca. Tutti i discendenti della famiglia Jína hanno contribuito, in qualche misura, alla produzione di questo prodotto. Nel 2003 la denominazione «Lomnické suchary» è stata registrata nella Repubblica ceca come denominazione di origine ai sensi dell'articolo 198.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(4)</sup>].

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

---

<sup>(4)</sup> Cfr. nota 3.