

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 318/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„LOMNICKÉ SUCHARY“

EB Nr.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita: pakeitimai, susiję su pareiškėjų grupe ir kontrolės įstaiga

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fito-sanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai)

1. Santraukos 4.2 punktą: pakeistas riebalų kiekis, nes rengdamas specifikaciją pradinio pareiškėjo sekretoriatas klaidingai rėmėsi senuoju ON 562 890 standartu, taikomu nacionalinės įmonės *Čokoládovny* kepiniams, ir jį pridėjo kaip 8 priedą. Tame standarte santykis, atitinkantis kasdieninį įvairių mitybos kategorijų – riebalų, angliavandenių ir baltymų – kiekį riebalų kategorijoje buvo pakeistas riebalų kiekiu sausojoje medžiagoje. Kadangi parametras „riebalai sausojoje medžiagoje“ kontroliuoti sudėtinga, nuo šiol reglamentuojamas ne riebalų kiekis sausojoje medžiagoje, o visas riebalų kiekis paruoštame produkte. Šis parametras vartotojui labai svarbus. Taigi riebalų kiekis nuo šiol nurodomas taip: „riebalų kiekis – ne mažiau kaip 11 % svorio.“

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

2. Santraukos 4.2 punktas: su aflatoksinais susijęs įrašas pakeičiamas taip, kad formuluotė atitiktų bendruosius maisto produktams taikomus parametrus, ir nuo šiol nurodomas taip: „Aflatoksinais B1, B2, G1, G2: produktas turi atitikti teisinius reikalavimus.“
 3. 4.2 punktas: patikslinta terminologija ir naudojamos aromatinės žaliavos:
 - atnaujinant terminologiją terminas „hidrinti riebalai“ pakeistas terminu „konditeriniai riebalai“,
 - taupymo sumetimais ar esant trūkumui rinkoje, vanilė ruošiant produktą gali būti pakeista vanilinu,
 - apklausus gamintojus sužinota, kad kai kurie iš jų į tam tikras „Lomnické suchary“ rūšis deda cinamono ar meiso, todėl buvo nuspręsta šias sudedamąsias dalis įtraukti į žaliavų sąrašą; o „nukartintus persikus ir abrikosų branduolius“ iš jo išbraukti, nes jie nebenaudojami.
 4. Santraukos 4.2 punktas: „Lomnické suchary Dia“ (dietiniai džiovėsėliai) išbraukti iš „Lomnické suchary“ rūšių sąrašo, nes, remiantis Čekijos nutarimu Nr. 113/2005 dėl maisto produktų ir tabako gaminių ženklavimo etiketėmis, iš dalies pakeistu 2008 m. gruodžio 23 d., atitinkančiu Sąjungos teisės aktus, negalima naudoti užrašų, galinčių sukelti painiavą tarp įprastų maisto produktų ir specialios mitybos maisto produktų (4 straipsnis).
 5. Santraukos 4.5 punktas: atliktų patikrinimų dėl kildinimo laiko metu nustatyti netikslumai ir techninio pobūdžio klaidos, greičiausiai atsiradusios perrrašymo metu. Kepaliukai riebaluose išteptose kepimo formelėse paliekami kildinti ne ilgiau kaip 10–20 min. Taip pat iš dalies pakeistas kepimo aprašymas, nes drėgnio ir temperatūros reguliavimas priklauso nuo orkaitės tipo. Be to, siekiant išsaugoti „Lomnické suchary“ kokybę, būtina pritaikyti šiuos parametrus prie naudojamos orkaitės tipo. Atitinkama pradinio gamybos būdo aprašymo dalis pakeičiama taip: „Tešla supjaustoma mažais apvaliais gabalais, kurie, kai pakyla, yra iškočiojami į ilgus kepaliukus; jie sudedami į riebalais išteptas kepimo formeles ir 10–20 min. paliekami kildinti. Iškilus tešlai 30–45 min. kepama 200–250 °C temperatūroje.“
 6. Santraukos 4.5 ir 4.8 punktai: dėl vėl naudojamo tradicinio pardavimo būdo ir galimybės pasirinkti įvairių formų pakuotes pakeičiamos su pakavimu susijusios nuostatos. Sakinys „Džiuvėsėliai įvyniojami į maistui skirtą aliuminio foliją, o tos pakuotės sudedamos į kartonines dėzes su užrašu.“ pakeičiamas taip: „Džiuvėsėliai įvyniojami į maistui skirtą aliuminio foliją, o pakuotės sudedamos į kartonines ar skardines dėzes su užrašu. Leidžiama naudoti ir bet kokią kitą produkto rūšiai pritaikytą ir privalomus standartus atitinkančią pakuotę. Dalį produkcijos gamintojas gali parduoti tiesiai galutiniam vartotojui tiesioginiam vartojimui; tokiu atveju džiovėsėlių vynioti į foliją nereikia.“ Taigi, su ženklinimu etiketėmis susijusios nuostatos yra tokios: „Ant pakuočių nurodomas pavadinimas „Lomnické suchary“ bei rūšies pavadinimas. Žodžių „Lomnické suchary“ raidės yra didesnės už kitą teksto dalį. Bent ant vieno dėžutės šono pavaizduojami džiovėsėliai. Kai naudojamos kitokios pakuotės rūšys, įskaitant numatytąsias tiesiogiai atskiriems džiovėsėliams parduoti vartotojui, pavadinimas „Lomnické suchary“ ir džiovėsėlio rūšis ant pakuotės turi būti nurodyti kuo aiškiau.“ Minėta formuluotė visiškai pakeičiamas pradinis tekstas.
- Kad būtų ištaisyta pirmiau minėta klaida dėl standarto ON 562 890, prie specifikacijos pridėto kaip 8 priedo, naudojimo (žr. 1 pakeitimą), išbraukti specifikacijos 4.5 punkto du paskutiniai sakiniai.
7. Dėl gamintojų grupės pavadinimo ir adreso pasikeitimų ir pasikeitimų, susijusių su už specifikacijos laikymąsi atsakinga institucija ir už kokybės bei kiekybės tyrimus atsakinga kontrolės įstaiga, šie duomenys atnaujinti.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„LOMNICKÉ SUCHARY“

EB Nr.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

SGN (X) SKVN ()

1. **Pavadinimas**

„Lomnické suchary“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Čekija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Gaminami tokių rūšių „Lomnické suchary“: „Lomnické suchary cukrované“ (cukruoti džiovėsėliai), „Lomnické suchary ořřskové“ (riešutiniai džiovėsėliai), „Lomnické suchary mandlové“ (migdoliniai džiovėsėliai), „Lomnické suchary arařřdové“ (džiuvėsėliai su žemės riešutais).

Galutinis produktas turi atitikti šiuos juslinio tyrimo reikalavimus:

forma: ne storesnės kaip 18 mm riekutės;

pavirřius: tolygiai cukruotas;

spalva: perlaužus – tolygiai auksiniai ruda;

akytumas: proporcingas, be tuščią ertmių, kietų dalelių ar neiřmaiřytos tešlos pėdsakų;

konsistencija: kieta, trařki, trapi;

skonis ir kvapas: specifinis kiekvienai rūřiai, su apelsinų (arba citrinų) žievelės prieskoniu. Džiuvėsėliai negali būti pridegusio, kartaus, sužiedėjusio skonio ar bet kurio kito pašalinio skonio ar kvapo.

Fiziniai ir cheminiai reikalavimai:

drėgnis sudaro ne daugiau kaip 4 % svorio;

sacharozės sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 33,5 % svorio;

riebalų kiekis – ne mažiau kaip 11% svorio;

pelenų sausojoje medžiagoje – ne daugiau kaip 0,80 % svorio;

mineralinės medžiagos sausojoje medžiagoje – ne daugiau kaip 0,10 % svorio.

Metalai: arsenas, kadmio, švinas, gyvsidabris turi atitikti teisinius reikalavimus.

Mikrobiologinis tyrimas: mėginiai turi atitikti galiojančius teisinius reikalavimus.

Aflatoksinai B1, B2, G1, G2: produktas turi atitikti teisinius reikalavimus.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Lomnické suchary“ džiovėsėliai skirti tiesioginiam vartojimui. Jie gaminami iš paprastųjų kviečių miltų, cukraus (jei reikia), konditerinių riebalų, mielių, pieno miltelių, sausų kiaušinių trynių, apelsinų arba

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

citrinų žievelės ir, priklausomai nuo rūšies – cinamono, vanilės ar meiso. Sausi kiaušinių tryniai gali būti pakeisti šviežių kiaušinių tryniais, o vanilė – vanilinu. Į skirtingas džiovėsėlių rūšis pridedama maltų lazdyno riešutų, migdolų arba žemės riešutų. Džiuvėsėliai yra apvoliojami cukraus pudroje.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Dėl kokybės išsaugojimo ir produkto higienos visas gamybos procesas nuo tešlos užmaišymo iki džiovavimo vyksta gamybos vietovėje. „Lomnické suchary“ yra subtilus produktas; dėl jo gamybos ypatumų tam tikri proceso etapai vykti kitur negali.

Pagrindiniai technologinio proceso etapai: atitinkamai produkto rūšiai paruoštos sudedamosios dalys sudedamos į maišyklę ir gerai išmaišomos. Tuomet iš anksto paruoštas raugas ir geriamasis vanduo supilami į išmaišytą turinį, kuris minkomas, kol pasidaro kieta tešla. Tešla supjaustoma mažais apvaliais gabalais, kurie, kai pakyla, yra iškočiojami į ilgus kepaliukus; jie sudedami į riebalais išteptas kepimo formules ir 10–20 min. paliekami kildinti. Iškilus tešlai 30–45 min. kepama 200–250 °C temperatūroje. Iškepti kepaliukai paliekami atvėsti, o kai suminkštėja, yra supjaustomi vienodo storio riekelėmis; kiekviena jų apvoliojama cukraus pudroje. Džiuvėsėlių riekelės išdžiovinus 190–200 °C temperatūros orkaitėje, jos išlyginamos ir išvežamos pakuoti.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Džiuvėsėliai įvyniojami į maistui skirtą aliuminio foliją, o pakuotės sudedamos į kartonines ar skardines dėžes su užrašu. Leidžiama naudoti ir bet kokią kitą produkto rūšiai pritaiktą ir privalomus standartus atitinkančią pakuotę. Dalį produkcijos gamintojas gali parduoti tiesiai galutiniam vartotojui tiesiogiai vartoti; tokiu atveju džiovėsėlių vynioti į foliją nereikia.

Siekiant išsaugoti kokybę, ilgesnio saugojimo transportavimui skirti produktai turi būti supakuoti iš karto pabaigus gamybos procesą. Džiuvėsėliai yra traškūs ir lengvai sugeria drėgmę. Todėl, jei jie yra gabenami dideliais kiekiais, jų kokybė gali nukentėti – jie gali sulūžti ir sudrėkti. Taip pat siekiama užtikrinti kuo geresnį produkto išsilaikymą ir atsekamumą.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Ant pakuočių nurodomas pavadinimas „Lomnické suchary“ bei rūšies pavadinimas. Žodžių „Lomnické suchary“ raidės yra didesnės už kitą teksto dalį. Bent ant vieno dėžutės šono pavaizduojami džiovėsėliai. Kai naudojamos kitokios pakuotės rūšys, įskaitant numatytąsias tiesiogiai atskiriems džiovėsėliams parduoti vartotojui, pavadinimas „Lomnické suchary“ ir džiovėsėlio rūšis ant pakuotės turi būti nurodyti kuo aiškiau.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Semilo rajonas, kuriame yra Lomnicės prie Popelkos, Vysokės prie Jizeros ir Jäbloneco prie Nisos miestai.

5. Ryšys su geografinė vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

„Lomnické suchary“ gamybos vietovė yra kalnų papėdėje, regione, kurio gyventojų pagrindinis pragyvenimo šaltinis buvo žemdirbystė ir amatai.

Pirmosios istorinės nuorodos apie „Lomnické suchary“ gaminimą nustatytoje geografinėje vietovėje siekia 1810 m., kai Lomnicėje prie Popelkos šiuos džiovėsėlius ėmėsi kepti Michal Jína. Iš pradžių tai buvo naminiai sausainiai, pardavinėjami turguje iš karklo pintuose krepšiuose. Antroje XIX a. pusėje – 1856 m. – Michal Jína anūkas sukūrė mechaninį „Lomnické suchary“ gamybos procesą, dėl kurio tapo įmanoma ne tik džiovėsėlius tiekti visai Austrijai-Vengrijai, bet ir kitoms Europos šalims. Jo sūnus Josef Jína 1907 m. Lomnicėje prie Popelkos pastatė fabriką, kuriame buvo moderni tam metui įranga.

Svarbiausias dėmesys buvo skiriamas produktų kokybei. 1942 m. įmonė buvo modernizuota, o 1948 m. – nacionalizuota. Džiūvėsėliai toliau buvo gaminami *Lomnický průmysl sucharů* įmonėje, kuri 1958 m. tapo pavaldi *Průmysl trvanlivého pečiva Praha*, o vėliau – *Čokoládovny Praha* Modržanuose.

Po 1989 m. lapkričio įvykių *Čokoládovny* įmonę privatizavo Nestlé, kuri „Lomnické suchary“ gamybą 1994 m. nutraukė. 1995 m. buvo įsteigta įmonė VEKOS, jos vadovu paskirtas Ladislav Kodejška (sūnus); jis „Lomnické suchary“ gamybą atnaujino remdamasis senais iš tėvo, kuris mokėsi Jína šeimoje, paveldėtais receptais. Pastaraisiais metais atsirado daugiau smulkių gamintojų, gaminančių „Lomnické suchary“ pagal senuosius receptus (EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška ir t. t.) 2005 m. rugsėjį buvo įkurta „Lomnické suchary“ gamintojų asociacija (*sdružení výrobců Lomnických sucharů*).

5.2. Produkto ypatumai

„Lomnické suchary“ išvaizda ir skonis yra tradicinio recepto, naudojamo maždaug jau 200 metų, ir geografinės vietovės gyventojų išmanymo vaisius. Džiūvėsėliai gaminami nustatytoje geografinėje vietovėje.

„Lomnické suchary“ išsiskiria gamyba ir skoniu; jų forma, išvaizda ir skonis – ypatingi. Padengimas cukrumi šiems sausainiams yra būdingas; jo nėra niekur kitur. Produktas ypatingas ir dėl to, kad jam gaminti panaudojami ir riešutai, migdolai ar žemės riešutai. Aukšta ir nekintanti produkto kokybė susijusi su skonių tobulumu. „Lomnické suchary“ yra specifinis produktas, gaminamas tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

Nuo pat jų gamybos pradžios džiūvėsėliai visada vadinosi „Lomnické suchary“; šalia galėjo būti nurodomas gamintojas (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos ir t. t.)

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Daugelyje to meto ir dabartinių spaudinių bei Lomnicėje prie Popelkos miesto muziejuje saugomų dokumentų atsispindi 200 metų „Lomnické suchary“ gamybos istorija. Šį nuo seno puoselėjamą „Lomnické suchary“ ryšį su geografine vietove ir jų kokybę taip pat liudija leidiniai (pvz., „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou“ (Lomnicė prie Popelkos – tekstilės ir džiūvėsėlių miestas), kurį išleido Josef Mizera, C serija, IX tomas, Brno, 1946 m., „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.“ (Lomnicės prie Popelkos aprašymas ir istorija), Josef Fučík, 1926 m.), to meto brošiūros, skaičiuotės, kvietimai į mugės, prezidento padėkos, interneto nuorodos ir pan. 1927 m. Paryžiaus tarptautinėje parodoje Josef Jína už „Lomnické suchary“ laimėjo pagrindinį prizą. Antroje XIX a. pusėje ir pirmoje praėjusio amžiaus pusėje „Lomnické suchary“ buvo žinomi Austrijoje, Vokietijoje ir Italijoje. Tarpukariu jie buvo eksportuojami net į Ameriką. Šiandien „Lomnické suchary“ iš nustatytos geografinės vietovės platinami beveik visoje Čekijoje. Visi „Lomnické suchary“ gaminti ėmusios Jína šeimos palikuonys vienaip ar kitaip prisidėjo prie šio produkto gamybos. 2003 m. dėl šių džiūvėsėlių unikalios kokybės pavadinimas „Lomnické suchary“ Čekijoje buvo įregistruotas kaip kilmės vietos nuoroda Nr. 198.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 (*) 5 straipsnio 7 dalis)

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

(*) Žr. 3 išnašą.