

**Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2013/C 318/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup>**

**GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU**

**“LOMNICKÉ SUCHARY”**

**EK Nr.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur: grozījumi attiecībā uz pieprasījuma iesniedzēju grupu un kontroles struktūru.

**2. Grozījuma veids**

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

**3. Grozījums(-i)**

1. Kopsavilkuma 4.2. punkts. Izmaiņas tauku saturā – lai izstrādātu specifikāciju, sākotnējā pieteikuma iesniedzējs kļūdījies, par pamatu ņemot agrāko standartu ON 562 890, ko piemēro attiecībā uz valsts uzņēmumā ražotiem sausiņiem “Čokoládovny”, un to pievienojis kā 8. pielikumu. Saskaņā ar šo standartu proporcija, kas atbilst dažādo pārtikas sastāvdaļu – lipīdu, ogļhidrātu un proteīnu – dienas devai attiecībā uz lipīdiem tika aizstāta ar tauku saturu sausnā. Tādu iemeslu dēļ, kas saistīti ar to, ka ir grūti pārbaudīt tauku saturu sausnā, vairs netiks noteikts tauku (lipīdu) saturs sausnā, bet gan lipīdu kopējais saturs gatavajā produktā. Patērētājiem šis rādītājs ir ļoti nozīmīgs. Turpmāk lipīdu saturs tiks norādīts šādi: “Kopējais lipīdu saturs – vismaz 11 % no masas”.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

2. Kopsavilkuma 4.2. punkts. Norāde par aflatoksīnu saturu ir grozīta tā, lai formulējums atbilstu vispārējiem pārtikas produktiem piemērojamajiem rādītājiem; turpmāk tas formulēts šādi: "Attiecībā uz aflatoksīniem B1, B2, G1, G2 produktam jāatbilst tiesību aktos noteiktajām prasībām".
  3. Kopsavilkuma 4.2. punkts. Izmantotie termini, kā arī izmantotās aromātiskās izejvielas precizētas šādi:
    - terminu aktualizēšanas labad termins "hidrogenēti tauki" ir aizstāti ar "konditorejas tauki",
    - tautsaimniecisku iemeslu vai nepietiekama daudzuma tirgū dēļ gatavošanas procesā vaniļu iespējams aizstāt ar vaniļīnu,
    - ražotāju aptaujas rezultātā tika nolemts šādi: tā kā daži no viņiem noteiktiem "Lomnické suchary" veidiem pievieno kanēli vai muskatriekstu mizas, attiecīgi vajadzēja šīs sastāvdaļas iekļaut izejvielu sarakstā; savukārt, tā kā vairs neražo "atruģtinātus persiku un aprikožu kauliņu kodolus", tie no saraksta ir svītroti.
  4. Kopsavilkuma 4.2. punkts. "Lomnické suchary Dia" ir svītroti no "Lomnické suchary" veidu saraksta, jo atbilstīgi Čehijas Republikas Lēmumam Nr. 113/2005 par pārtikas produktu un tabakas izstrādājumu marķēšanu (grozīts 2008. gada 23. decembrī), kas atbilst Eiropas Savienības regulējumam, norādes, kas var radīt ikdienas patēriņa pārtikas produktu un īpašas diētas pārtikas produktu sajaukumu, ir jāizskauž (4. pants).
  5. Kopsavilkuma 4.5. punkts. Attiecībā uz raudzēšanas periodu pārbaužu laikā konstatētas tehniska rakstura neprecizitātes un kļūdas, kas, acīmredzot, radušās ierakstīšanas laikā. Mīklas gabaliem ļauj uzrūgt ietaukotās veidnēs ne ilgāk kā aptuveni 10 līdz 20 minūtes. Tāpat arī ir grozīts cepšanas veida, mitruma un temperatūras pielāgošanas apraksts; šos parametrus nosaka krāsns veids. Lai saglabātu "Lomnické suchary" kvalitāti, šie parametri jāpielāgo izmantotās krāsns veidam. Sākotnējā ražošanas metodes apraksta attiecīgo daļu aizstāj ar šādu tekstu: "Mīklu sagriež nelielos apaļos gabaliņos, ko pēc uzrūgšanas izveltnē garenos klaipiņos, kurus ievieto ietaukotās veidnēs. un ļauj tiem uzrūgt aptuveni 10 līdz 20 minūtes. Pēc uzrūgšanas tos cep krāsnī 200–250 °C temperatūrā aptuveni 30 līdz 45 minūtes."
  6. Kopsavilkuma 4.5. un 4.8. punkts. Atgriešanās pie tradicionālā pārdošanas veida un iespēja izvēlēties starp vairākiem iesaiņošanas veidiem pamato iesaiņošanas noteikumu grozījumus. Teikumu: "Sausiņus iesaiņo pārtikas alumīnija folijā, un šos iepakojumus ievieto apdrukātā kartona kārbā", aizstāj ar šādu: "Sausiņus iesaiņo pārtikas alumīnija folijā, un šos iepakojumus ievieto apdrukātā kartona vai skārda kārbā Ir pieļaujams arī jebkāda veida iepakojums, kas pielāgots produkta veidam un atbilst obligātajiem standartiem. Ražotājs var daļu savas produkcijas pārdot tieši galapatērētājam tūlītējam patēriņam; šādā gadījumā sausiņi nav jāiesaiņo alumīnija folijā." Attiecīgi noteikumi par marķēšanu formulēti šādi: "Nosaukumu "Lomnické suchary" un to veidu norāda uz iepakojuma kārbām. Vārdi "Lomnické suchary" ir rakstīti lielākiem burtiem nekā pārējais teksts. Vismaz vienā kastītes pusē ir attēloti sausiņi. Ja izmantots cits iepakojums, tostarp tas, kas paredzēts tiešai sausiņu gabalu pārdošanai patērētājiem, nosaukums "Lomnické suchary", kā arī to veida nosaukums uz iepakojuma jānorāda pēc iespējas skaidrāk." Iepriekš minētais formulējums pilnībā aizstāj sākotnējo tekstu.
- Lai labotu iepriekš minēto kļūdu attiecībā uz standarta ON 562 890 (sk. 1. grozījumu), kas pievienota kā specifikācijas 8. pielikums, pēdējie divi specifikācijas 4.5. punkta teikumi ir svītroti.
7. Ņemot vērā izmaiņas vairāku iestāžu (pieteikuma iesniedzējas grupas, iestādes, kas pārbauda specifikācijas noteikumu ievērošanu, pārbaudes struktūras, kas veic kvalitatīvās un kvantitatīvās pārbaudes) nosaukumā un adresē, šie dati ir atjaunoti.

## VIENOTS DOKUMENTS

## PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(3)</sup>

## “LOMNICKÉ SUCHARY”

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

AĢIN ( X ) ACVN ( )

## 1. Nosaukums

“Lomnické suchary”

## 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Čehijas Republika

## 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

## 3.1. Produkta veids

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

## 3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums 1. punktā

Tiek ražoti vairāku veidu sausiņi “Lomnické suchary cukrované” (ar cukuru), “Lomnické suchary ořískové” (ar lazdu riekstiem), “Lomnické suchary mandlové” (ar mandelēm), “Lomnické suchary arašídové” (ar zemesriekstiem).

Gatavajam produktam jāatbilst turpmāk norādītajām sensoriskās pārbaudes prasībām.

Forma: šķēles biezums nepārsniedz 18 mm.

Virsmā: sausiņi vienmērīgi pārklāti ar cukuru.

Krāsa: vienmērīgi zeltaina, arī sausiņu pārlaužot.

Porainība: vienmērīga, bez tukšumiem, sabiezējumiem vai neizmaisītas mīklas kunkuļiem.

Konsistence: cieta, kraukšķīga, drupana.

Garša un smarža: atkarībā no sausiņu veida, ar vieglu apelsīna (citrona) miziņas garšu. Sausiņiem nedrīkst būt piedeguma, rūgtenuma vai sastāvējuma garša, nedz arī kāda cita garša vai smarža.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības.

Mitrums nepārsniedz 4 % no svara.

Sharoze sausnā vismaz 33,5 % no svara.

Kopējais ogļhidrātu daudzums vismaz 11 % no svara.

Pelni sausnā nepārsniedz 0,80 % no svara.

“Smiltis” sausnā nepārsniedz 0,10 % no svara.

Metāli. Arsēna, kadmija, svina un dzīvsudraba saturam produktā jāatbilst tiesību aktos noteiktajām prasībām.

Mikrobioloģiskais tests. Paraugiem jāatbilst tiesību aktos noteiktajām prasībām.

Aflatoksīniem B1, B2, G1, G2 jāatbilst tiesību aktos noteiktajām prasībām.

## 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

“Lomnické suchary” paredzēti tiešam patēriņam. Šos sausiņus izgatavo no parastajiem kviešu miltiem, cukura (nepieciešamības gadījumā), konditorejas taukiem, rauga, sausā piena un olu dzeltenumu

<sup>(3)</sup> Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

pulvera, apelsīnu (citronu) miziņas un – atkarībā no sausiņu veida – kanēļa, vaniļas vai muskatriekstu mizas. Olu dzeltenuma pulveri var aizstāt ar svaigām olām, savukārt vaniļu – ar vaniļīnu. Attiecīgo veidu “Lomnické suchary” pievieno lazdu riekstus, mandeles vai sasmalcinātus zemesriekstus. Izceptos “Lomnické suchary” pārklāj ar cukura glazūru.

#### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

#### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Lai saglabātu produkta kvalitāti un piemērojamus sanitāros noteikumus, viss ražošanas process no mīklas sagatavošanas līdz kaltēšanai notiek ražošanas vietā. “Lomnické suchary” ir trausls produkts, kura ražošanas procesā netiek pieļauta dažu procesa posmu pārvietošana.

Galvenie tehnoloģiskā procesa posmi. Sagatavotās sastāvdaļas atbilstīgi attiecīgā veida sausiņu receptei liek mikserī un rūpīgi izmaisa. Iegūtajam maisījumam pievieno iepriekš sagatavotu ieraugu un dzeramo ūdeni. Visu ļoti rūpīgi samaisa, lai iegūtu stingru masu. Mīklu sagriež nelielos apaļos gabaliņos, ko pēc uzrūgšanas izveltnē garenos klaipiņos, kurus ievieto ietaukotās veidnēs, un ļauj tiem uzrūgt aptuveni 10 līdz 20 minūtes. Pēc uzrūgšanas tos cep krāsnī 200–250 °C temperatūrā aptuveni 30 līdz 45 minūtes. Izceptos produkta gabaliņus atdzesē. Kad tie kļuvuši mīkstāki, tos sagriež vienāda biezuma šķēlēs un pa vienam pārklāj ar cukura glazūru. Pēc tam sausiņu šķēles krāsnī izkaltē 190–200 °C temperatūrā, pēc tam tās padara viendabīgas un nogādā uz iepakojšanas ceļu.

#### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvšanai, iepakojšanai u. c.

Sausiņus iepako pārtikas alumīnija folijā, un tad liek tos apdrukātās kartona vai skārda kastītēs. Ir pieļaujams arī jebkāda cita veida iepakojums, kas pielāgots produkta veidam un atbilst obligātajiem standartiem. Ražotājs var daļu savas produkcijas pārdot tieši galapatērētājam tūlītējam patēriņam; šādā gadījumā sausiņi nav jāiesaiņo alumīnija folijā.

Lai saglabātu kvalitāti, produkti, kuru uzglabāšanas laiks ir ilgāks un kuri paredzēti nosūtīšanai, obligāti jāiesaiņo tūlīt pēc tam, kad pabeigts ražošanas process. Sausiņi ir trausli un viegli uzsūc mitrumu. Tāpēc to pārvadāšana lielos daudzumos var izraisīt kvalitātes pasliktināšanos (tie var sadrupt un uzņemt mitrumu). Mērķis ir nodrošināt arī labāku produkta saglabāšanu un izsekojamību.

#### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Nosaukums “Lomnické suchary” un attiecīgais to veids ir norādīts uz iepakojuma kārbām. Vārdi “Lomnické suchary” ir rakstīti lielākiem burtiem, nekā pārējais teksts. Vismaz vienā kastītes pusē ir attēloti sausiņi. Ja izmantots cits iepakojums, tostarp tas, kas paredzēts tiešai sausiņu gabalu pārdošanai patērētājiem, nosaukums “Lomnické suchary”, kā arī to veida nosaukums uz iepakojuma jānorāda pēc iespējas skaidrāk.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Semily apgabals, kas ietver pilsētas *Lomnice nad Popelkou*, *Vysoké nad Jizerou* un *Jablonec nad Jizerou*

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

“Lomnické suchary” ražošanas apgabals atrodas kalnu pakājē, reģionā, kur vietējie iedzīvotāji galvenokārt pārtika no lauksaimniecības un mājamatniecības ražojumiem.

Pirmās vēsturiskās norādes par “Lomnické suchary” ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā parādās jau 1810. gadā, kad *Michal Jína* uzsāka šo sausiņu ražošanu *Lomnici nad Popelkou*. Iesākumā tie bija mājās cepti sausiņi, ko tirgū pārdeva kārkļu grozos. 19. gs. otrajā pusē, precīzāk, 1856. gadā *Michal Jína* mazdēls izstrādāja mehānisku “Lomnické suchary” ražošanas procesu, kas ļāva apgādāt ne vien visu Austroungāriju, bet arī citas Eiropas valstis. Viņa dēls *Josef Jína* 1907. gadā *Lomnici nad Popelkou* nodibināja fabriku, kuru aprīkoja ar tiem laikiem modernām iekārtām. Galvenā uzmanība tika veltīta produkta kvalitātei. Uzņēmums 1942. gadā tika modernizēts un 1948. gadā nacionalizēts. Sausiņu

ražošana turpinājās uzņēmumā *Lomnický průmysl sucharů*, kuru 1958. gadā savā pārraudzībā pārņēma uzņēmums *Průmysl trvanlivého pečiva Praha*, bet pēc tam – uzņēmums *Čokoládovny Praha – Modřany*.

Pēc 1989. gada novembra notikumiem, *Čokoládovny* privatizēja sabiedrība *Nestlé*, kas 1994. gadā pārtrauca “*Lomnické suchary*” ražošanu. 1995. gadā tika nodibināta sabiedrība *VEKOS*, par tās vadītāju iecēla *Ladislav Kodejška* junioru, kurš atsāka “*Lomnické suchary*” ražošanu pēc senajām receptēm, ko viņš bija mantojis no sava tēva, kurš profesijā tika apmācīts *Jínů* ģimenē. Pēdējo gadu laikā piedzīvota citu nelielu ražotāju parādīšanās, kuri ražo “*Lomnické suchary*” pēc senajām receptēm. (*EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška* u. c.) 2005. gada septembrī tika nodibināta “*Lomnické suchary*” ražotāju apvienība (*sdržení výrobců Lomnických sucharů*).

## 5.2. Produkta specifika

“*Lomnický suchary*” izskats un garša ir tādu faktoru rezultāts kā vairāk nekā 200 gadu pazīstamās tradicionālās receptes izmantošana un noteiktā ģeogrāfiskā apgabala iedzīvotāju zinātība. Šā produkta ražošana notiek tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

“*Lomnický suchary*” raksturo to ražošanas veids un garša; to forma, izskats un garša ir īpaša. Cukura glazūra ir ļoti raksturīga šiem sausiņiem, tāda nekur citur nav sastopama. Tāpat arī tas, ka tiem pievieno lazdu riekstus, mandeles vai zemesriekstus, padara sausiņus par īpašu produktu. Tā ražošana notiek tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Kopš šie sausiņi tiek ražoti, to nosaukums vienmēr ir bijis “*Lomnický suchary*”; eventuāli šim nosaukumam pievieno arī ražotāja nosaukumu (*Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos* u. c.).

## 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Daudzos tā laika drukātajos izdevumos, aktuālās publikācijās un dokumentos, kas glabājas *Lomnici nad Popelkou* pilsētas muzejā, ir atsauce uz “*Lomnický suchary*” 200 gadu ilgo ražošanas vēsturi. Šī sen veidotā saikne ar ražošanas apgabalu, kā arī “*Lomnický suchary*” kvalitāte ir apstiprināta arī publikācijās (piemēram, *Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou (Lomnice nad Popelkou – tekstila un sausiņu pilsēta)*, ko publicējis *Josef Mízerka* u. c., *Josef Fučík*, 1926. g. *Popis a dějiny okresu Lomnického n. P. (Lomnici nad Popelkou apkārtnes apraksts)*, tā laika brošūrās, skaitāmpantiņos, uzaicinājumos uz gadatirgu, no prezidenta saņemtajās pateicībās, interneta saitēs u. c. *Josef Jína* ieguva Lielo balvu (*grand Prix*) par “*Lomnický suchary*” 1927. gada Starptautiskajā izstādē Parīzē. Kopš 19. gs. beigām un iepriekšējā gadsimta pirmajā pusē sausiņi ar nosaukumu “*Lomnický suchary*” kļuva zināmi Austrijā, Vācijā un Itālijā. Periodā starp abiem pasaules kariem tos eksportēja pat uz Ameriku. Mūsdienās “*Lomnický suchary*” no noteiktā ražošanas apgabala tiek izplatīti gandrīz vai visā Čehijā. Visi “*Lomnický suchary*” ražošanu aizsācējas *Jínů* ģimenes pēcnācēji dažādos līmeņos ir līdzdarbojušies šā produkta ražošanas attīstībā. Šo sausiņu sevišķo īpašību dēļ “*Lomnický suchary*” 2003. gadā Čehijas Republikā tika reģistrēti kā cilmes vietas nosaukums ar numuru 198.

## Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006<sup>(4)</sup> 5. panta 7. punkts)

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

<sup>(4)</sup> Skat. 3. atsauci.