

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 318/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„LOMNICKÉ SUCHARY”

EG-nummer: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige: wijzigingen betreffende de aanvragende groepering en het controleorgaan

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fyto-sanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

1. Punt 4.2 van de samenvatting: Wijziging van het vetgehalte: voor de opstelling van het productdossier heeft het secretariaat van de oorspronkelijke aanvrager zich ten onrechte gebaseerd op de oude norm ON 562890, die van toepassing is op de beschuiten van de nationale onderneming Čokoládovny, en deze als bijlage 8 bijgevoegd. In deze norm was de verhouding voor de dagelijkse inname van de verschillende voedingsbestanddelen — vetten, koolhydraten en eiwitten — wat de categorie van de vetten betreft, vervangen door het vetgehalte van de droge stof. Omdat het moeilijk is de parameter „vetgehalte van de droge stof” te controleren, wordt niet langer een vetgehalte van de droge stof maar het totale vetgehalte van het eindproduct vastgelegd. Deze parameter is voor de consument van groot belang. Het vetgehalte zal voortaan dus als volgt worden aangeduid: „Totale vetgehalte ten minste 11 gewichtspercenten”.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

2. Punt 4.2 van de samenvatting: De vermelding van het aflatoxinegehalte wordt zodanig gewijzigd dat de formulering conform de algemene parameters blijft die voor levensmiddelen gelden; deze luidt voortaan als volgt: „De gehalten aflatoxines B1, B2, G1 en G2 moeten aan de wettelijke normen voldoen.”
3. Punt 4.2: De terminologie en de gebruikte aromatische grondstoffen zijn als volgt aangepast:
 - om de terminologie te actualiseren, is de term „gehydrogeneerd vet” vervangen door de term „koekjesvet”;
 - om economische redenen of in geval van schaarste op de markt is het mogelijk bij de bereiding vanille door „vanilline” te vervangen;
 - uit een enquête onder fabrikanten bleek dat sommige aan bepaalde soorten „Lomnické suchary” kaneel of foelie toevoegden. Daarom werd besloten dat deze ingrediënten in de lijst van grondstoffen moesten worden opgenomen; de „ontbitterde perziken- en abrikozenpitten” worden juist van de lijst geschrapt omdat zij niet langer worden geproduceerd.
4. Punt 4.2 van de samenvatting: De „Lomnické suchary Dia” (voor diabetici) zijn van de lijst met soorten „Lomnické suchary” verwijderd; volgens beschikking nr. 113/2005 van Tsjechië inzake de etikettering van levensmiddelen en tabakproducten, gewijzigd op 23 december 2008, die strookt met de regelgeving van de Europese Unie, moeten vermeldingen die verwarring tussen gewone levensmiddelen en voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen teweeg kunnen brengen, worden geschrapt (artikel 4).
5. Punt 4.5 van de samenvatting: Wat de rijstijd betreft, is uit controles gebleken dat er bij het overschrijven vermoedelijk onnauwkeurigheden en technische fouten in de tekst zijn geslopen. De broden laat men tot maximaal 10 à 20 minuten in ingevette bakblikken rijzen. Tevens zijn er wijzigingen aangebracht in de beschrijving van het bakproces: welke luchtvochtigheid en temperatuur worden gebruikt, hangt van het type oven af. Om de kwaliteit van de „Lomnické suchary” te behouden, is het dus nodig deze parameters naargelang het gebruikte type oven aan te passen. Het corresponderende deel van de oorspronkelijke beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt door de volgende tekst vervangen: „Dit deeg wordt in stukken gesneden, die, na het rijzen, tot lange broden worden gerold, en in ingevette bakblikken worden gelegd. Daarna laat men ze ongeveer 10 tot 20 minuten verder rijzen. Na het rijzen worden ze gedurende 30-45 minuten gebakken in een tot 200 à 250 °C voorverwarmde oven.”
6. Punten 4.5 en 4.8 van de samenvatting: De terugkeer naar een traditionele verkoopmethode en de mogelijkheid om tussen verschillende verpakkingsvormen te kiezen, rechtvaardigen een wijziging van de bepalingen met betrekking tot de verpakking. De zin „De beschuiten worden in aluminiumfolie voor voedingsmiddelen ingepakt en de pakken worden in bedrukte kartonnen dozen gelegd.” wordt vervangen door de volgende tekst: „De beschuiten worden in aluminiumfolie voor voedingsmiddelen ingepakt en de pakken worden in bedrukte kartonnen dozen of blikken gelegd. Elke andere verpakking die op het type product is afgestemd en aan de normen voldoet, is eveneens toegestaan. De fabrikant kan een deel van zijn producten voor onmiddellijke consumptie rechtstreeks aan de eindgebruiker verkopen; in dat geval hoeven de beschuiten niet in aluminiumfolie te worden verpakt.” Dienovereenkomstig luiden de bepalingen met betrekking tot de verpakking als volgt: „De naam „Lomnické suchary” en de soort worden op de verpakking vermeld. De woorden „Lomnické suchary” worden groter afgedrukt dan de rest van de tekst. De beschuiten worden ten minste op één zijde van de doos afgebeeld. Wanneer andere soorten verpakking worden gebruikt, bijvoorbeeld voor rechtstreekse verkoop van losse beschuiten aan de consument, moeten de naam „Lomnické suchary” en de beschuitsoort zo duidelijk mogelijk op de verpakking vermeld staan.” De bovenstaande formulering vervangt de oorspronkelijke tekst in zijn geheel.

Om de eerder genoemde fout betreffende het gebruik van de als bijlage 8 bij het productdossier gevoegde norm nr. ON 562890 (zie wijziging nr. 1) ongedaan te maken, zijn de laatste twee zinnen van punt 4.5 van het productdossier geschrapt.
7. Omdat er wijzigingen zijn opgetreden in de naam en het adres van de groepering, de autoriteit die belast is met het toezicht op de naleving van het productdossier en het controleorgaan dat kwalitatieve en kwantitatieve analyses verricht, zijn deze gegevens geactualiseerd.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽³⁾

„LOMNICKÉ SUCHARY”

EG-nummer: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Lomnické suchary”

2. Lidstaat of derde land

Tsjechië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.4. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De volgende soorten „Lomnické suchary” worden geproduceerd: Lomnické suchary cukrované („Lomnické suchary” met suiker), Lomnické suchary oříškové („Lomnické suchary” met hazelnoten), Lomnické suchary mandlové („Lomnické suchary” met amandelen), Lomnické suchary arašídové („Lomnické suchary” met pinda's).

Het eindproduct moet bij het sensorisch onderzoek aan de volgende eisen voldoen:

Vorm: plakken met een maximale dikte van 18 mm;

Oppervlakte: gelijkmatig gesuikerd;

Kleur: op het breukvlak gelijkmatig goudbruin;

Poreusheid: gelijkmatig, zonder gaten, harde stukjes of resten van ongemengd deeg

Consistentie: hard, knapperig en bros;

Smaak en geur: specifiek voor de afzonderlijke soort, met een vleugje sinaasappel- of citroenschil. De beschuiten mogen geen verbrande, bittere of oudbakken smaak hebben, noch enige andere vreemde smaak of geur.

Fysieke en chemische vereisten:

Vochtigheid niet meer dan 4 gewichtspercenten.

Sucrosegehalte van de droge stof ten minste 33,5 gewichtspercenten.

Totale vetgehalte ten minste 11 gewichtspercenten.

Asgehalte van de droge stof niet meer dan 0,80 gewichtspercenten.

Gehalte „minerale stoffen” van de droge stof niet meer dan 0,10 gewichtspercenten.

Metalen: de gehalten arsenicum, cadmium, lood en kwik moeten aan de wettelijke normen voldoen.

Microbiologisch onderzoek: de monsters moeten aan de wettelijke normen voldoen.

De gehalten aflatoxines B1, B2, G1 en G2 moeten aan de wettelijke normen voldoen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De „Lomnické suchary” zijn bedoeld voor rechtstreekse consumptie. Zij worden gemaakt van gewone bloem, (eventueel) suiker, koekjesvet, gist, melkpoeder en eierdooierpoeder, sinaasappel- of citroenschil

⁽³⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

en afhankelijk van de soort beschuit kaneel, vanille of foelie. Eierdooierpoeder kan worden vervangen door verse eierdooiers en vanille door vanilline. Gemalen hazelnoten, amandelen en pinda's worden respectievelijk aan het deeg voor de diverse afzonderlijke soorten beschuit toegevoegd. De plakken gebakken beschuit worden door de poedersuiker gehaald.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Om de kwaliteit en de hygiëne van het product te verzekeren, vindt het fabricageproces vanaf de bereiding van het deeg tot het drogen integraal op de productielocatie plaats. De „Lomnické suchary” vormen een kwetsbaar product en vanwege de gehanteerde productietechnieken kunnen bepaalde fasen in het proces niet op een andere locatie worden uitgevoerd.

Het bakproces kan als volgt worden samengevat: de ingrediënten van het recept voor een bepaald soort beschuit worden in de mixer gedaan en grondig gemengd. Een voorbereid rijsmiddel en drinkwater worden aan de gemengde ingrediënten toegevoegd, waarna het geheel tot een stevig deeg wordt gekneed. Dit deeg wordt in stukken gesneden, die, na ze te laten rijzen, tot lange broden worden gerold, en in ingevette bakblikken worden gelegd. Daarna laat men ze ongeveer 10 tot 20 minuten verder rijzen. Na het rijzen worden ze gedurende 30-45 minuten gebakken in een tot 200 à 250 °C voorverwarmde oven. Men laat de gebakken beschuitbroden afkoelen en, nadat ze zacht zijn gemaakt, worden ze in even grote plakken gesneden die elk door de poedersuiker worden gehaald. De beschuitplakken worden vervolgens nogmaals in de oven gebakken bij een temperatuur van 190 tot 200 °C, waarna ze worden uitgespreid en naar de verpakingsafdeling worden gebracht.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De beschuiten worden in aluminiumfolie voor voedingsmiddelen ingepakt en de pakken worden in bedrukte kartonnen dozen of blikken gelegd. Elke andere verpakking die op het type product is afgestemd en aan de normen voldoet, is eveneens toegestaan. De fabrikant kan een deel van zijn producten voor onmiddellijke consumptie rechtstreeks aan de eindgebruiker verkopen; in dat geval hoeven de beschuiten niet in aluminiumfolie te worden verpakt.

Om de kwaliteit te bewaren, moeten langer houdbare producten die voor verzending bestemd zijn, worden verpakt zodra het fabricageproces is voltooid. De beschuiten zijn knapperig en absorberen gemakkelijk vocht. Daarom zouden ze, als ze in grote hoeveelheden worden vervoerd, in kwaliteit achteruit kunnen gaan wanneer ze breken en vochtig worden. Verder dient de verpakking om ervoor te zorgen dat het product langer houdbaar en beter traceerbaar is.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De naam „Lomnické suchary” en de soort worden op de verpakking vermeld. De woorden „Lomnické suchary” worden groter afgedrukt dan de rest van de tekst. De beschuiten worden ten minste op één zijde van de doos afgebeeld. Wanneer andere soorten verpakking worden gebruikt, bijvoorbeeld voor rechtstreekse verkoop van losse beschuiten aan de consument, moeten de naam „Lomnické suchary” en de beschuitsoort zo duidelijk mogelijk op de verpakking vermeld staan.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het district Semily met de steden Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou en Jablonec nad Nisou.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het afgebakende productiegebied van de „Lomnické suchary” bevindt zich aan de voet van de bergen in een regio waar de plaatselijke bevolking hoofdzakelijk leefde van de landbouw en de beoefening van ambachten.

In 1810 werd voor het eerst melding gemaakt van de productie van de „Lomnické suchary” in het afgebakende geografische gebied. In dat jaar begon Michal Jína met de bereiding van zijn beschuiten in Lomnice nad Popelkou. Aanvankelijk ging het om thuis bereide beschuiten die in tenen manden op markten werden verkocht. In de tweede helft van de 19e eeuw, in 1856 om precies te zijn, ontwikkelde de kleinzoon van Michal Jína een mechanisch productieprocedé voor de „Lomnické suchary”, waardoor niet alleen aan heel Oostenrijk-Hongarije, maar ook aan andere Europese landen kon worden geleverd. Diens zoon, Josef Jína, bouwde in 1907 de fabriek van Lomnice nad Popelkou, die over alle faciliteiten voor het tijdperk van de moderne machines beschikte. Het accent kwam te liggen op de kwaliteit van de producten. In 1942 werd de firma gemoderniseerd en in 1948 genationaliseerd. De

productie van de beschuiten werd voortgezet door de onderneming Lomnický průmysl sucharů, die in 1958 werd overgenomen door de onderneming Průmysl trvanlivého pečiva Praha en vervolgens door de onderneming Čokoládovny Praha, in Modřany.

Na de gebeurtenissen in november 1989 werd Čokoládovny geprivatiseerd door Nestlé, dat in 1994 stopte met de productie van de „Lomnické suchary”. In 1995 werd de firma Vekos opgericht, met aan het hoofd Ladislav Kodejška (zoon), die de productie van de „Lomnické suchary” weer ter hand nam op basis van de oude recepten van zijn vader, die het vak van de familie Jína had geleerd. De laatste jaren is een aantal andere kleinere producenten met de productie van „Lomnické suchary” volgens de traditionele recepten begonnen, bijvoorbeeld EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., en Ladislav Kodejška. In september 2005 is een vereniging van producenten van „Lomnické suchary” (sdružení výrobců Lomnických sucharů) opgericht.

5.2. Specificiteit van het product

Het uiterlijk en de smaak van de „Lomnické suchary” zijn te danken aan een traditioneel recept dat al bijna 200 jaar wordt gebruikt, en aan de kennis van de inwoners van het afgebakende geografische gebied. De productie blijft beperkt tot het afgebakende gebied.

De „Lomnické suchary” worden gekenmerkt door de bereiding en de smaak; ze hebben een specifieke vorm, uiterlijk en smaak. Ze zijn op typische en unieke wijze met suiker bedekt. Dat er hazelnoten, amandelen of pinda's aan worden toegevoegd, maakt het eveneens tot een bijzonder product. De hoge en constante kwaliteit van dit product houdt verband met de uitstekende smaak. De „Lomnické suchary” vormen een specifiek product, dat uitsluitend in het afgebakende productiegebied wordt bereid.

Vanaf het moment dat deze beschuiten worden geproduceerd, hebben ze altijd de naam „Lomnické suchary” gedragen, al dan niet in combinatie met de naam van de fabrikant (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, enz.).

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

In talrijke drukwerken van vroeger, in actuele publicaties en in documenten die in het museum van de stad Lomnice nad Popelkou worden bewaard, wordt verwezen naar de tweehonderdjarige geschiedenis van de productie van „Lomnické suchary”. Deze aloude band met het productiegebied en de kwaliteit van de „Lomnické suchary” worden eveneens bevestigd door publicaties (bijvoorbeeld „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou” (Lomnice nad Popelkou, stad van beschuit en textiel) van Josef Mizera e. a., serie C deel IX, Brno 1946, „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.” (Beschrijving en geschiedenis van het district Lomnice nad Popelkou) van Josef Fučík, 1926), oude brochures, aftelrijmpjes, uitnodigingen voor beurzen, dankbetuigingen van de president, internetlinks, enz. Josef Jína won de eerste prijs (Grand Prix) met zijn „Lomnické suchary” tijdens de Wereldtentoonstelling van Parijs in 1927. Vanaf het eind van de 19e eeuw en in de eerste helft van de eeuw daarop raakten de „Lomnické suchary” onder deze naam bekend in Oostenrijk, Duitsland en Italië. Tijdens het interbellum werden ze zelfs naar Amerika uitgevoerd. Tegenwoordig worden de „Lomnické suchary” vanuit het afgebakende productiegebied in vrijwel heel Tsjechië geleverd. De nazaten van de familie Jína, die aan de wieg van de „Lomnické suchary” staat, hebben allemaal in verschillende mate hun steentje bijgedragen aan de geschiedenis van de bereiding van dit product. Vanwege de unieke eigenschappen van deze beschuiten is in 2003 de aanduiding „Lomnické suchary” in Tsjechië geregistreerd als oorsprongsbenaming, onder nummer 198.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Vgl. voetnoot 3.