V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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

(2015/C 353/05)

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.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„KARLOVARSKÝ SUCHAR"

EU-nr.: CZ-PGI-0105-01344 — 15.6.2015

BOB ( ) BGA (X)

1. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

   Karlovarská pekárna Trend s.r.o.
   Slepá 517/1
   360 05 Karlovy Vary
   ČESKÁ REPUBLIKA

   Tel. +420 774455807
   E-mail: jaros@karlovarskapekarna.cz

   Het rechtmatige belang vloeit voort uit het feit dat de indiener van het verzoek de enige producent is in het gebied; zie tekst voor meer informatie.

2. **Lidstaat of derde land**

   Tsjechische Republiek

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

   — ☐ Naam van het product

   — ☒ Beschrijving van het product

   — ☐ Geografisch gebied

   — ☒ Bewijs van oorsprong

   — ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

   — ☒ Verband

   — ☐ Etikettering

   — ☐ Overige (nader aan te geven)

4. **Aard van de wijziging(en)**

   — ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

— ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

I. *Beschrijving van het product*

In de zevende alinea van punt 4.2 van het productdossier, „Fysisch-chemische eigenschappen", wordt de zin „Gemiddelde waarden per 100 g product — Karlovarský suchar special" vervangen door „Minimale hoeveelheden van bestanddelen per 100 g product: „Karlovarský suchar special"". De cijfers voor de verschillende bestanddelen worden als volgt gewijzigd:

Droge stof: min. 90 g;

Eiwitten: min. 10 g;

Vetten: min. 1,7 g;

Koolhydraten: min. 64,1 g;

Energetische waarde: 1 400-1 570 kJ

Punt 3.2 van het enig document wordt dienovereenkomstig geformuleerd.

II. In de achtste alinea van punt 4.2 van het productdossier wordt de zin „Gemiddelde waarden per 100 g product — Karlovarský suchar dietní" vervangen door „Minimale hoeveelheden van bestanddelen per 100 g product: „Karlovarský suchar dietní"". De cijfers voor de verschillende bestanddelen worden als volgt gewijzigd:

Droge stof: min. 90 g;

Eiwitten: min. 10 g;

Vetten: min. 1,5 g;

Koolhydraten: min. 63,9 g;

Energetische waarde: 1 370-1 550 kJ

In de tiende alinea van punt 4.2 („Microbiologische eigenschappen") wordt het woord „ver" verwijderd uit de derde zin „De resultaten van alle parameters zijn negatief of ver onder de norm.". De vijfde zin „De microbiologische eigenschappen van het product moeten voldoen aan de volgende regelgeving: Decreet nr. 132/2004 Sb. betreffende de microbiologische eisen voor levensmiddelen en de controle- en evaluatiemethode." wordt vervangen door „De microbiologische eigenschappen van het product moeten voldoen aan de vigerende wetgeving.".

In de elfde alinea van punt 4.2, „Karlovarský suchar special:" worden de woorden „drinkwater" en „thermaal zout uit Karlovy Vary" geschrapt.

In de dertiende alinea van punt 4.2 wordt de zin „Het product wordt op de markt gebracht in kartonnen doosjes met een inhoud van 200 g." vervangen door „Het product wordt op de markt gebracht in verpakkingen van verschillende gewichten.".

De punten 3.2 en 3.3 van het enig document worden dienovereenkomstig geformuleerd.

Motivering van de wijzigingen in I en II

De vastgestelde waarden voor de hoeveelheden van de verschillende bestanddelen van „Karlovarský suchar special" en „Karlovarský suchar dietní" worden vervangen door een hoger minimumgehalte aan droge stof en een lager minimumgehalte aan vet en suiker.

Het hogere minimumgehalte aan droge stof is het gevolg van verbeterde opslag- en vervoerstechnologie, waardoor het product geen extra vocht opneemt. Het lagere suiker- en vetgehalte is het gevolg van de hedendaagse dieetwensen, gelet op het feit dat beschuit als dieetvoeding wordt gezien en gebruikt. Het verminderde vet- en suikergehalte heeft geleid tot een lagere energiewaarde, met name in het geval van „Karlovarský suchar dietní". De oorspronkelijk vastgestelde bereiken voor de verschillende bestanddelen zijn vervangen door voorgeschreven minimumhoeveelheden dankzij de stroomlijning van controlemechanismen en deze waarden nemen normaliter niet significant toe daar de hierboven aangegeven energiewaarde moet worden gehandhaafd.

III. *Bewijs van oorsprong*

Er dienen enkele kleine maar noodzakelijke wijzigingen aan punt 4.4 van het productdossier te worden aangebracht.

In de tweede zin van de eerste alinea worden de woorden „thermaal zout uit Karlovy Vary" geschrapt.

De eerste zin van de tweede alinea wordt als volgt gewijzigd: „Eenmaal per zes maanden wordt door een technoloog van het bedrijf door middel van een interne controle geverifieerd dat de productspecificaties zijn nageleefd" wordt vervangen door „Een technoloog van het bedrijf verifieert door middel van een interne controle of het productdossier is nageleefd conform HACCP.".

In de tweede zin van de derde alinea worden de woorden „kritieke punten" geschrapt.

In de vijfde alinea „Afzonderlijke controlepunten" worden onder „zeven van meel", de woorden „fysieke controles" geschrapt. Het streepje „— ontbinding van vet (visuele controles op onzuiverheden)" wordt ook verwijderd uit deze alinea.

In de zesde alinea „Algemene bepalingen" worden de woorden „in overeenstemming met de uitvoeringsdecreten nr. 852/2004 en nr. 178/2002" vervangen door de woorden „in overeenstemming met de vigerende wetgeving".

In de zevende alinea, „Microbiologische controle", wordt de eerste zin „Ten minste 1 x per jaar worden monsters voor microbiologische analyse opgestuurd." vervangen door „In overeenstemming met het HACCP-systeem worden monsters voor microbiologische analyse opgestuurd.". In de vierde zin wordt het woord „ver" verwijderd. De vijfde zin „De microbiologische eigenschappen van het product moeten voldoen aan dit uitvoeringsdecreet: Decreet nr. 132/2004 Sb. betreffende de microbiologische eisen voor levensmiddelen en de controle- en evaluatiemethode." wordt vervangen door „De microbiologische eigenschappen worden beoordeeld op grond van de vigerende wetgeving.".

Motivering van de wijzigingen in III

Interne controles op de naleving van het productdossier en het technologische proces worden vervangen door permanente HACCP-controles.

Controles op het oplossen van vet zijn geschrapt omdat de grondstofproductie gemoderniseerd is en producenten en leveranciers de kwaliteit van het product garanderen door middel van kwaliteitscertificaten.

IV. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Er dienen enkele kleine wijzigingen aan punt 4.5 van het productdossier te worden aangebracht.

In de tweede alinea worden de woorden tussen haakjes „thermaal zout uit Karlovy Vary" geschrapt.

De zin „Het thermale zout uit Karlovy Vary is een mengsel van natriumsulfaat, kaliumsulfaat en natriumbicarbonaat." wordt verwijderd.

In de vijfde alinea, „Mengen", worden de tweede en de derde zin „Nadat de grondstoffen zijn afgewogen, worden deze in een kuip met warm water vermengd, met een starttemperatuur voor gisting van ongeveer 27 °C. Vervolgens wordt in een kolomklopper gedurende zeven minuten een gemiddeld vast deeg gemengd met een temperatuur van 27-30 °C, dat men gedurende ongeveer 60-80 minuten laat rusten." vervangen door „Nadat de grondstoffen zijn afgewogen, worden deze in een kuip met water vermengd. Vervolgens wordt in een kolomklopper een gemiddeld vast deeg gemengd met een temperatuur van 20-30 °C, dat men gedurende ongeveer 20-40 minuten laat rusten.".

In de zesde alinea, „Verdeling", wordt de zin „Het gerijpte deeg wordt in de snijmachine in stukken van 1,10-1,15 kg gesneden, die tot deegbollen worden gevormd en in ingevette vormen worden gestort." vervangen door „Na het rusten wordt het deeg gevormd tot deegbollen, die vervolgens worden gesneden en in ingevette vormen worden gestort.".

In de zevende alinea, „Rijzen", wordt de zin „Men laat de broden ongeveer 60 minuten rijzen bij een temperatuur van 35 tot 40 °C en een vochtigheid van 70-75 %." vervangen door „Men laat de broden ongeveer 60 minuten rijzen in een rijskamer bij een temperatuur van 35 tot 40 °C en een vochtigheid van 70-80 %.".

In de achtste alinea, „Bakken", wordt de zin „Na het rijzen worden de broden in geopende vormen in een inschietoven op stoom geplaatst bij een temperatuur van 220 - 230 °C, met een baktijd van 35 - 45 minuten bij een temperatuur van 280 - 300 °C." vervangen door „Na het rijzen worden de broden in afgedekte vormen in een inschietoven op stoom of een rotatieoven geplaatst bij een temperatuur van 220-240 °C en gedurende 35-45 minuten bij een temperatuur van 200-230 °C gebakken.".

In de tiende alinea, „In plakken snijden", wordt de zin „De broden worden in plakken met een dikte van 13,5 mm gesneden." vervangen door „De broden worden in een snijmachine in plakken gesneden.".

In de elfde alinea, „Roosteren", wordt de zin „De sneetjes worden direct op een band geplaatst en gedurende 12 minuten geroosterd bij een roosterruimtetemperatuur van 200-210 °C en een brandertemperatuur van 280-300 °C." vervangen door „De sneetjes worden op een band of bakplaat geplaatst en ongeveer 8-12 minuten geroosterd bij een temperatuur van 200-210 °C.".

In de twaalfde alinea, „Afkoelen en verpakken", worden de zinnen „De geroosterde sneetjes worden in een bak geplaatst en, na goed te zijn afgekoeld, verpakt in een met papier beklede aluminium verpakking. De aldus verpakte beschuitjes worden in doosjes van bedrukt karton verpakt, die in grote kartonnen dozen worden verzameld. Het gewicht van het product bedraagt 200 g met een tolerantie van maximaal 7 %." vervangen door „De geroosterde sneetjes worden in rekken geplaatst en, na goed te zijn afgekoeld, verpakt in folie met een daarop aangebracht etiket of in bedrukte folie, of in doosjes van verschillende gewichten.".

Punt 3.4 van het enig document wordt dienovereenkomstig geformuleerd.

Motivering van de wijzigingen in IV

Met betrekking tot het schrappen van de verwijzing naar thermaal zout uit Karlovy Vary in de tweede alinea, zie de motivering voor wijzigingen in V.

Aangezien de temperatuur van de grondstoffen en de hoeveelheid gemengd deeg niet altijd dezelfde zijn, worden de parameters met betrekking tot de temperatuur van het water, de gisting, de mengtijd, de temperatuur van het deeg en de rusttijd gewijzigd.

Met betrekking tot de verdeling wordt de verwijzing naar het gewicht verwijderd, omdat dit afhankelijk is van de afmeting van de gebruikte bakvormen.

Met betrekking tot het rijzen wordt informatie over de vochtigheid aangepast, omdat er gebruikgemaakt wordt van afgedekte bakvormen. Er is een tamelijk hoge luchtvochtigheid nodig om het deeg goed te laten rijzen in de afgedekte bakvormen.

Met betrekking tot het bakken dient het deeg in gesloten bakvormen te worden geplaatst opdat de afmeting van de sneetjes gelijk blijft. Als gevolg van de ontwikkelingen in ovenontwerpen wordt tevens een ander mogelijk type oven, de rotatieoven, vermeld. De ovenlaadtemperatuur ligt hoger omdat de temperatuur met ongeveer 10 °C daalt wanneer stoom in het bakcompartiment van de gebruikte ovens wordt gebracht. De baktemperatuur wordt gewijzigd omdat gemoderniseerde apparatuur efficiënter is en minder energie verbruikt, hetgeen zorgt voor een zuiniger en milieuvriendelijker gebruik.

Met betrekking tot het snijden wordt de verwijzing naar de dikte van de sneetjes verwijderd, aangezien deze niet van invloed is op de uiteindelijke kwaliteit van het product.

Met betrekking tot het roosteren worden tegenwoordig modernere ovens gebruikt. Ovens met een transportband worden tegenwoordig nog maar zelden gebruikt en in rotatieovens worden bakplaten gebruikt. De roostertijd wordt gewijzigd omdat deze afhankelijk is van de hoeveelheid beschuiten die worden geroosterd. De verwijzing naar de temperatuur van de branders wordt verwijderd, aangezien deze niet van invloed is op de kwaliteit van het uiteindelijke product.

Met betrekking tot het verpakken is er een grotere variatie toegestaan om zo tegemoet te kunnen komen aan de uiteenlopende eisen van de consument.

V. *Verband*

De laatste zin van de tweede alinea van punt 4.6 „Verband" van het productdossier „Aan de kwaliteit van het product wordt bijgedragen door zowel de plaatselijke grondstoffen (het water en het thermale zout uit Karlovy Vary) als de plaatselijke traditie en de ervaring van de mensen." wordt vervangen door „Aan de kwaliteit van het product wordt bijgedragen door zowel de plaatselijke grondstoffen (het thermale water van Karlovy Vary) als de plaatselijke traditie en de ervaring van de mensen.".

De eerste zin van de derde alinea „Het product bevat thermaal water uit Karlovy Vary en in het geval van „Karlovarský suchar special" ook thermaal zout uit Karlovy Vary." wordt vervangen door „Het product bevat thermaal water uit Karlovy Vary.". In de laatste zin van deze alinea worden de woorden „thermaal zout uit Karlovy Vary" geschrapt.

Punt 5 van het enig document wordt dienovereenkomstig geformuleerd.

Motivering van de wijzigingen in V

Toen het oorspronkelijke productdossier werd opgesteld, werd het thermale zout uit Karlovy Vary geproduceerd door middel van een specifieke technologie, namelijk nanofiltratie, die niet langer wordt gebruikt. Het thermale zout uit Karlovy Vary heeft nu verschillende parameters omdat het met tussenpozen en met verschillende methoden wordt geproduceerd. Het lijkt daarom passend om thermaal zout uit Karlovy Vary en de stoffen die het bevat, te schrappen en voor de vervaardiging van „Karlovarský suchar special" enkel nog thermaal water uit Karlovy Vary te gebruiken, zonder toevoeging van drinkwater. Dit is geenszins van invloed op de smaak of op andere eigenschappen van het product.

ENIG DOCUMENT

„KARLOVARSKÝ SUCHAR"

EU-nr.: CZ-PGI-0105-01344 — 15.6.2015

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam**

„Karlovarský suchar"

2. **Lidstaat of derde land**

Tsjechische Republiek

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Groep 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*

Het product „Karlovarský suchar" wordt tegenwoordig vervaardigd in twee variëteiten: „Karlovarský suchar special" en „Karlovarský suchar dietní".

Vorm: sneetjes brood met een regelmatige vorm die overeenstemt met de vorm waarin het product is gebakken.

Uiterlijk: gelijkmatig poreus, goed doorbakken, schoon, krokant, droog, niet aangebrand, bevat geen vreemde substanties.

Kleur: goudbruin, maar niet donker.

Smaak: met de smaak van fijne bakkerswaren, niet bitter of zuur of met andere vreemde bijsmaak.

Geur: met de natuurlijke geur van bakkerswaren, niet muf of met een vreemd luchtje.

Fysisch-chemische eigenschappen:

Minimale hoeveelheden van bestanddelen per 100 g product — „Karlovarský suchar special"

Droge stof: min. 90 g;

Eiwitten: min. 10 g;

Vetten: min. 1,7 g;

Koolhydraten: min. 64,1 g;

Energetische waarde: 1 400-1 570 kJ

Minimale hoeveelheden van bestanddelen per 100 g product — „Karlovarský suchar dietní"

Droge stof: min. 90 g;

Eiwitten: min. 10 g;

Vetten: min. 1,5 g;

Koolhydraten: min. 63,9 g;

Energetische waarde: 1 370-1 550 kJ

De broden worden verpakt in folie met een daarop aangebracht etiket of in bedrukte folie of in doosjes van verschillende gewichten.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

„Karlovarský suchar special": tarwemeel, thermaal water uit Karlovy Vary, meelverbeteraar, suiker, gehard plantaardig vet, gist, keukenzout, gedroogd eigeel.

„Karlovarský suchar dietní": tarwemeel, thermaal water uit Karlovy Vary, drinkwater, meelverbeteraar, gehard plantaardig vet, gist, keukenzout.

Het thermale water uit Karlovy Vary is koolzuur-, sulfaat-, chloor- en natriumhoudend met een totale mineralisatie van ongeveer 6,45 g/l en een mineraalgehalte tussen 560 en 980 mg/l.

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

De belangrijkste grondstof (thermaal water uit Karlovy Vary) wordt verkregen in het afgebakende gebied. De verwerking van de grondstoffen en alle productiefasen vinden in het afgebakende gebied plaats.

Productieproces van „Karlovarský suchar":

Bij de deegbereiding wordt gebruikgemaakt van de korte methode. Na de dosering van de grondstoffen worden deze vermengd in een kuip met water. Met een deegmenger wordt een gemiddeld vast deeg gekneed, dat men daarna laat rusten. Na het rusten wordt het deeg in de snijmachine in stukken gesneden, die tot deegrollen worden gevormd en in ingevette vormen worden gestort, waarna men het deeg laat rijzen. Na het rijzen worden de broden in afgedekte vormen in een inschietoven op stoom of een rotatieoven geplaatst, waar ze worden gebakken. Na het bakken worden de producten uit de vorm genomen en op een kar geplaatst, waar ze kunnen afkoelen. Vervolgens worden ze in een snijmachine in plakken gesneden, die op een band of bakplaat worden geplaatst en worden geroosterd. De geroosterde sneetjes worden op een rek geplaatst en, na goed te zijn afgekoeld, verpakt.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product moet worden verpakt op de plaats waar het is vervaardigd. De redenen hiervoor zijn dat het product kwetsbaar is en zeer gevoelig voor vocht, en dat zo een betere hygiëne en een grotere traceerbaarheid van het product worden gewaarborgd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de verpakking moet de vermelding „Karlovarský suchar" zijn aangebracht. Er zijn geen specifieke voorschriften vastgesteld voor de plaats, het lettertype of de kleur van deze vermelding.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied in de regio Karlovy Vary dat wordt begrensd door de gemeenten Karlovy Vary — Šemnice — Kyselka — Velichov — Ostrov — Hroznětín — Mezirolí — Stará Role — Karlovy Vary, met inbegrip van die gemeenten.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het betrokken geografische gebied is historisch verbonden met kuurbaden, thermale bronnen en thermaal water. Water uit Karlovy Vary is beroemd en uniek dankzij zijn eigenschappen en is afkomstig uit de thermale bronnen van Karlovy Vary, die wereldwijd tot de bekendste en belangrijkste in hun soort worden gerekend. De bronnen ontspringen precies op deze plek door een breuk in de aardkorst en doordat verschillende grote breuklijnen elkaar in de omgeving van het bronnenstelsel van Karlovy Vary kruisen.

„Karlovarský suchar" is specifiek met name vanwege zijn reputatie en de lange traditie van de productie in het betrokken geografische gebied van Karlovy Vary, de knapperigheid, de goede verteerbaarheid en de dieetvoordelen.

De producent gebruikt deze traditionele productiemethode al tientallen jaren uitsluitend in het in punt 4 vermelde betrokken geografische gebied. Het product „Karlovarský suchar" maakt naast de kuurbaden en de minerale bronnen deel uit van de couleur locale van Karlovy Vary en draagt bij tot de wereldwijde vermaardheid van dit kuuroord.

Karlovarský suchar bevat thermaal water uit Karlovy Vary dat vers moet zijn. Het thermale water uit Karlovy Vary verbetert en vergemakkelijkt de spijsvertering en de intestinale absorptie.

Het causaal verband tussen het geografische gebied van Karlovy Vary en „Karlovarský suchar" komt tot uitdrukking in de historische band tussen de productie van „Karlovarský suchar" in het betrokken geografische gebied en het gebruik van lokaal mineraalwater bij de productie ervan. Karlovy Vary is een vermaard kuuroord vanwege zijn geneeskrachtige wateren. Daarnaast gaat de traditie van de productie van „Karlovarský suchar" ver terug — en hebben de lokale mensen hier derhalve ervaring mee - en wordt het product gebruikt in dieetprogramma's die deel uitmaken van kuurbehandelingen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://www.upv.cz/dms/vestnik/vestnik_spolecny/2014/vestnik_50-2014.pdf#page=143

Staatsblad nr. 50 van 10.12.2014, blz. 143 e.v.