

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2013/C 318/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN CONFORMITATE CU ARTICOLUL 9

„LOMNICKÉ SUCHARY”

NR. CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada de origine
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințe naționale
- Altele: modificări privind grupul solicitant și organismul de control

2. Tip de modificare

- Modificare a documentului unic sau a rezumatului
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate, pentru care nu s-a publicat un document unic sau un rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări)

1. Punctul 4.2 din rezumat: Modificarea conținutului de grăsimi – în scopul elaborării caietului de sarcini, secretariatul solicitantului inițial s-a bazat, în mod eronat, pe fosta normă ON 562890 aplicabilă biscuiților întreprinderii naționale Čokoládovny și a fost adăugată ca anexa nr. 8. În norma respectivă, ponderea corespunzătoare dozei zilnice a diferitelor componente alimentare – lipide, glucide și proteine – a fost înlocuită, în cazul categoriei lipidelor, prin conținutul de grăsimi în substanța uscată. Din motive legate de dificultatea controlului parametrului „grăsimi în substanța uscată”, nu se va mai stabili conținutul de grăsimi (lipide) în substanța uscată, ci conținutul total de grăsimi (lipide) în produsul finit. Acest parametru prezintă o mare importanță pentru consumator. Prin urmare, conținutul de lipide va fi indicat de acum încolo după cum urmează „Lipide totale minimum 11 % în greutate”.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

2. Punctul 4.2 din rezumat: Mențiunea privind conținutul de aflatoxine se modifică astfel încât formularea să fie în conformitate cu parametrii generali aplicabili produselor alimentare; prin urmare, noua formulare este următoarea: „Aflatoxine B1, B2, G1, G2 – produsul trebuie să satisfacă cerințele legale.”
3. Punctul 4.2: Terminologia, precum și materiile prime aromatizante utilizate sunt următoarele:
 - în scopul actualizării terminologiei, termenii „grăsimi solidificate” au fost înlocuiți prin termenii „grăsimi pentru fabricarea biscuiților”;
 - din motive economice sau de penurie pe piață, este posibil să se înlocuiască vanilia prin „vanilină” la preparare;
 - în urma unei anchete efectuate pe lângă fabricanți, s-a decis că, având în vedere că unii dintre ei adaugă scorțișoară sau macis în anumite tipuri de „Lomnické suchary”, este necesar, prin urmare, să se adauge aceste ingrediente pe lista de materii prime; având în vedere că „mieji de sămburii de caise și de piersici al căror gust amar a fost îndepărtat” nu mai sunt produși, aceștia vor fi eliminați de pe listă.
4. Punctul 4.2 din rezumat: „Lomnické suchary Dia” sunt eliminați de pe lista de tipuri de „Lomnické suchary” deoarece, în conformitate cu hotărârea nr. 113/2005 a Republicii Cehe privind etichetarea produselor alimentare și a produselor din tutun, modificată la 23 decembrie 2008, care corespunde reglementării Uniunii Europene, sunt interzise denumirile susceptibile de a crea confuzie între produsele alimentare comune și produsele alimentare destinate unei alimentații speciale (articolul 4).
5. Punctul 4.5 din rezumat: În ceea ce privește durata perioadei de dospire, unele controale au evidențiat anumite inexactități și erori de ordin tehnic introduse probabil în timpul unei transcrieri. Bucățile de aluat sunt puse la dospit în forme de patiserie unse cu grăsime pentru o perioadă de timp cuprinsă între aproximativ 10 până la 20 de minute. De asemenea, sunt aduse modificări descrierii modului de coacere, ajustării umidității și a temperaturii în funcție de tipul de cuptor. Astfel, din motive de menținere a calității „Lomnické suchary”, este necesară adaptarea acestor parametri în funcție de tipul de cuptor utilizat. Partea corespunzătoare descrierii inițiale a metodei de preparare se înlocuiește cu textul următor: „Aluatul se decupează în bucăți mici rotunde care, după dospit, sunt rulate în bucăți de aluat lungi care sunt apoi puse în forme de patiserie unse cu grăsime și sunt lăsate la dospit pentru aproximativ 10 până la 20 de minute. După faza de dospit, acestea se coc într-un cuptor încălzit la aproximativ 200-250 °C pentru aproximativ 30 până la 45 de minute.”
6. Punctele 4.5 și 4.8 din rezumat: Întoarcerea la un mod de vânzare tradițional și posibilitatea de a alege între mai multe tipuri de ambalare justifică o modificare a dispozițiilor privind ambalajul. Fraza: „Biscuiții sunt ambalați într-o folie de aluminiu alimentar, iar aceste pachete sunt puse într-o cutie de carton imprimat” se înlocuiește prin textul următor: „Biscuiții sunt ambalați într-o folie de aluminiu alimentar, iar aceste pachete sunt puse într-o cutie de carton sau de tînchea imprimată. Orice alt ambalaj adaptat tipului de produs și care satisface normele obligatorii este, de asemenea, acceptat. Producătorul poate să vândă o parte din producția sa direct consumatorului final în vederea unui consum imediat; în acest caz, biscuiții nu trebuie să fie ambalați într-o folie de aluminiu.” Prin urmare, dispozițiile privind etichetarea se citesc după cum urmează: „Denumirea «Lomnické suchary» și varietatea sunt indicate pe cutiile de ambalaj. Cuvintele «Lomnické suchary» sunt imprimate în caractere mai mari ca restul textului. Cel puțin o parte a cutiei e ocupată de o imagine care reprezintă biscuiții. În cazul altor tipuri de ambalaj, inclusiv cele prevăzute pentru vânzarea directă de biscuiți consumatorilor, denumirea «Lomnické suchary», precum și varietatea biscuiților trebuie să figureze pe ambalaj în modul cel mai vizibil cu putință.” Această formulare înlocuiește în întregime textul original.

Pentru a remedia eroarea menționată anterior privind utilizarea normei ON 562890 (a se vedea modificarea nr. 1) care a fost adăugată ca anexa nr. 8 din caietul de sarcini, au fost eliminate ultimele două fraze de la punctul 4.5 din caietul de sarcini.

7. Datorită schimbărilor intervenite în ceea ce privește numele și adresa grupului solicitant, autoritatea însărcinată cu verificarea respectării caietului de sarcini și organismul de control însărcinat cu efectuarea analizelor calitative și cantitative, a fost efectuată o actualizare a acestor date.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾

„LOMNICKÉ SUCHARY”

NR. CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP (X) DOP ()

1. **Denumirea**

„Lomnické suchary”

2. **Statul membru sau țara terță**

Republica Cehă

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentară**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 2.4. Produse de cofetărie, produse de panificație, produse de patiserie sau biscuiți

3.2. *Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1*

Sunt produse mai multe varietăți de „Lomnické suchary”: Lomnické suchary cukrované („Lomnické suchary” cu zahăr), Lomnické suchary oříškové („Lomnické suchary” cu alune), Lomnické suchary mandlové („Lomnické suchary” cu migdale), Lomnické suchary arašídové („Lomnické suchary” cu arahide).

În cadrul unei analize senzoriale, produsul finit trebuie să îndeplinească condițiile următoare:

Formă: porții mici cu o grosime maximă de 18 mm;

Suprafață: acoperită cu zahăr în mod uniform;

Culoare: brună aurie în mod uniform, atunci când sfărâmi biscuitul;

Porozitate: compactă, fără cavități, părți dure sau urme de aluat neamestecat;

Consistență: dură, sfărâmicioasă, crocantă.

Gust și miros: în funcție de tip, gust de coajă de portocală (de lămâie). Nu poate să aibă gust de ars sau un gust amar sau rânced, nici orice alt gust sau miros străin.

Cerințe fizice și chimice:

Umiditate: maximum 4 % în greutate;

Zaharoză în substanța uscată: minimum 33,5 % în greutate;

Lipide totale: minimum 11,0 % în greutate;

Cenușă în substanța uscată: maximum 0,80 % în greutate;

„Nisip” în substanța uscată: maximum 0,10 % în greutate;

Metale: arsenic, cadmiu, plumb, mercur – produsul trebuie să respecte cerințele legale.

Examen microbiologic: eșantioanele trebuie să respecte cerințele legale în vigoare.

Aflatoxine B1, B2, G1, G2 – produsul trebuie să satisfacă cerințele legale.

3.3. *Materii prime (doar pentru produsele transformate)*

„Lomnické suchary” sunt destinați consumului direct. Aceștia sunt preparați pe bază de făină de grâu obișnuită, de zahăr (după caz), de grăsimi pentru produse de panificație, de drojdie, de lapte praf și de praf de gălbenuș de ou, de coajă de portocale sau de lămâie și, după varietatea de biscuiți, de

(³) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

scorțișoară, de vanilie sau de macis. Praful de gălbenuș de ou poate fi înlocuit prin gălbenușuri de ouă proaspete, iar vanilia prin vanilină. Alune, migdale sau arahide sfărâmate sunt adăugate la diverse varietăți. Porțiile de biscuiți coapte sunt apoi rulate în zahăr pudră.

3.4. Alimente pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată

Din motive de respectare a normelor de calitate și de igienă ale produsului, procesul de fabricație are loc în întregime, de la prepararea aluatului până la copt, la locul de producție. „Lomnické suchary” reprezintă un produs delicat, a căui tehnică de fabricație nu permite delocalizarea anumitor etape de producție.

Principalele etape ale procesului tehnologic: materiile prime preparate conform rețetei corespunzătoare varietății de biscuit dat se pun în mixer și se amestecă bine. La amestecul obținut se adaugă plămădeala preparată în prealabil și apă potabilă. Acestea se amestecă bine astfel încât să se obțină un aluat ferm. Aluatul se decupează în bucăți mici rotunde care, după dospit, se rulează în bucăți de aluat lungi care se pun apoi în forme de patiserie unse cu grăsime și se lasă la dospit pentru aproximativ 10 până la 20 de minute. După faza de dospit, acestea se coc într-un cuptor încălzit la aproximativ 200-250 °C pentru aproximativ 30 până la 45 de minute. Bucățile de aluat de biscuit coapte se lasă la răcit. Odată ce s-au înmuiat, acestea se decupează în felii subțiri care se dau individual prin zahăr pudră. Feliile de biscuit se coc apoi în cuptor la o temperatură de 190 până la 200 °C, iar după aceea se egalizează și se transferă către departamentul de ambalare.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Biscuiții sunt ambalați într-o folie de aluminiu alimentară, iar aceste pachete sunt puse într-o cutie de carton sau de tînchea imprimată. Orice alt ambalaj adaptat tipului de produs și care satisface normele obligatorii este, de asemenea, acceptat. Producătorul poate să vândă o parte din producția sa direct consumatorului final în vederea unui consum imediat. În acest caz, biscuiții nu trebuie să fie ambalați într-o folie de aluminiu.

Produsele care au o durată de conservare mai lungă destinate expedierii trebuie să fie imediat ambalate la încheierea procesului de producție, din motive de menținere a calității. Biscuiții sunt sfărâmicioși și absorb cu ușurință umezeală. Prin urmare, ar putea avea loc o scădere a calității în timpul unui transport în cantități mai mari (biscuiții riscă să se sfărâme și să absoarbă umezeală). Scopul constă, de asemenea, în asigurarea unei mai bune conservări și a unei trasabilități sporite a produsului.

3.7. Norme specifice de etichetare

Denumirea „Lomnické suchary” și varietatea sunt indicate pe cutiile de ambalaj. Cuvintele „Lomnické suchary” sunt imprimate în caractere mai mari ca restul textului. Cel puțin o parte a cutiei e ocupată de o imagine care reprezintă biscuiții. În cazul altor tipuri de ambalaj, inclusiv cele prevăzute pentru vânzarea directă de biscuiți consumatorilor, denumirea „Lomnické suchary”, precum și varietatea biscuiților trebuie să figureze pe ambalaj în modul cel mai vizibil cu putință.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Districtul Semily, care cuprinde orașele Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou și Jablonec nad Nisou.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria de producție delimitată a „Lomnické suchary” se situează la poalele munților, într-o regiune în care, în trecut, populația locală trăia în principal din agricultură și artizanat.

Primele mențiuni istorice privind fabricarea „Lomnické suchary” în aria geografică delimitată datează din 1810, dată la care Michal Jína a început să producă acești biscuiți la Lomnice nad Popelkou. Era vorba, la început, de biscuiți făcuți în casă vânduți în coșuri la piață. În a doua jumătate a secolului XIX, mai precis în 1856, nepotul lui Michal Jína a pus la punct un procedeu de fabricare mecanică pentru „Lomnické suchary”, care permite aprovizionarea nu doar a Austriei-Ungariei, ci și a altor țări europene. Fiul său, Josef Jína, a fondat în 1907 fabrica de la Lomnice nad Popelkou, echipată cu mașini

moderne pentru acea epocă. Accentul a fost pus pe calitatea produselor. Întreprinderea a fost modernizată în 1942 și naționalizată în 1948. Fabricarea biscuiților a continuat în cadrul unității Lomnický průmysl sucharů, care a trecut în 1958 sub controlul unității Průmysl trvanlivého pečiva Praha și apoi al întreprinderii Čokoládovny Praha, la Modřany.

După evenimentele din noiembrie 1989, Čokoládovny a fost privatizată de societatea Nestlé, care a încetat fabricarea „Lomnické suchary” în 1994. Societatea VEKOS a fost creată în 1995 și la conducerea sa a fost numit Ladislav Kodejška (fiul), care a reînceput fabricarea „Lomnické suchary” pe baza vechilor rețete moștenite de la tatăl său, care învățase meserie în sânul familiei Jína. În ultimii ani au apărut alți mici producători care produc „Lomnické suchary” după vechile rețete (EGE, Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška etc.). Asociația de producători de „Lomnické suchary” (sdružení výrobců Lomnických sucharů) a fost creată în septembrie 2005.

5.2. Specificitatea produsului

Aspectul și gustul „Lomnické suchary” sunt rezultatul unei rețete tradiționale utilizate de peste 200 de ani deja și a priceperii locuitorilor din aria geografică delimitată. Fabricarea lor este limitată la aria de producție definită.

„Lomnické suchary” se caracterizează prin procesul de fabricație și prin gustul lor; au o formă, un aspect și un gust special. Glasarea lor în zahăr este specifică acestor biscuiți și nu poate fi regăsită nicăieri altundeva. De altfel, adăugarea de alune, de migdale și de arahide îl fac un produs aparte. Calitatea crescută și constantă a acestui produs este legată de excelență și de gusturi.

„Lomnické suchary” reprezintă un produs specific, fabricat în mod unic în aria de producție delimitată.

5.3. Acești biscuiți au purtat întotdeauna numele de „Lomnické suchary” încă de la prima fabricație, eventual însoțit de numele fabricantului (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos etc.). Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputație sau altă caracteristică a produsului (pentru IGP)

Numeroase articole din acea perioadă, publicații actuale și documente păstrate în cadrul muzeului orașului Lomnice nad Popelkou fac referire la istoria bicentenară a producției de „Lomnické suchary”. Această legătură creată de mult timp cu aria de producție, precum și calitatea „Lomnické suchary” sunt, de asemenea, atestate prin publicații [de exemplu, „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou” (Lomnice nad Popelkou, oraș al biscuiților și al textilelor), publicată de Josef Mizera și alții, seria C volumul IX, Brno 1946, „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P” (Descriere și istorie a districtului Lomnice nad Popelkou) de Josef Fučík, 1926], prin broșuri de epocă, cântece de leagăn, invitații la târguri, mulțumiri primite de președinte, link-uri internet etc. Josef Jína a obținut primul loc (Grand Prix) pentru „Lomnické suchary” săi la expoziția internațională d'ela Paris, în 1927. De la finalul secolului XIX și în prima jumătate a secolului trecut, „Lomnické suchary” s-au făcut cunoscuți în Austria, Germania și în Italia sub acest nume. În perioada interbelică, aceștia au fost exportați și în America. În zilele noastre, „Lomnické suchary” sunt distribuți, din aria de producție delimitată, în aproape tot teritoriul Republicii Cehe. Descendenții familiei Jína care se află la originea „Lomnické suchary” și-au adus aportul cu toții, în grade diferite, la istoria fabricării acestui produs. Datorită caracterului unic al acestor biscuiți, denumirea „Lomnické suchary” a fost înregistrată ca denumire de origine în Republica Cehă în 2003, sub numărul 198.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ A se vedea nota de subsol nr. 3.