

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2013/C 318/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo.

VLOGA ZA SPREMEMBO

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(2)</sup>**

**VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9**

**„LOMNICKÉ SUCHARY“**

**ES št.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013**

**ZGO ( X ) ZOP ( )**

**1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo: spremembe v zvezi s skupino vlagateljico in nadzornim organom

**2. Vrsta spremembe**

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**3. Spremembe**

1. Točka 4.2 povzetka: Sprememba vsebnosti maščob – tajništvo prvotnega vlagatelja se je pri pripravi specifikacije napačno oprlo na stari standard ON 562 890, ki se je uporabljal za prepečenec državnega podjetja Čokoládovny, in ga priložilo kot Prilogo 8. V tem standardu je bilo razmerje med dnevnim vnosom različnih sestavin prehrane – maščob, ogljikovih hidratov in beljakovin – pri maščobah nadomeščeno z vsebnostjo maščob v suhi snovi. Zaradi težav pri nadzoru nad parametrom „maščobe v suhi snovi“ ne bo več določena vsebnost maščob (lipidov) v suhi snovi, temveč skupna vsebnost maščob v končnem proizvodu. Ta parameter je za potrošnika zelo pomemben. Vsebnost maščob bo torej odslej navedena tako: „Skupna vsebnost maščob: najmanj 11 % mase.“

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

2. Točka 4.2 povzetka: Navedba vsebnosti aflatoksinov je spremenjena tako, da še naprej ustreza splošnim parametrom za živila; po novem se glasi: „Aflatoksini B1, B2, G1, G2 – proizvod mora ustrezati zakonskim zahtevam.“
  3. Točka 4.2 povzetka: Izrazje in uporabljene aromatične sestavine so bili določeni tako:
    - za posodobitev izrazja je bil izraz „hidrogenirane maščobe“ nadomeščen z izrazom „maščobe za peko“,
    - iz gospodarskih razlogov ali nedostopnosti na trgu se lahko pri pripravi namesto vanilje uporabi „vanilin“,
    - ker je bilo z anketo med proizvajalci ugotovljeno, da nekateri od njih v določene vrste „Lomnické suchary“ dodajajo cimet ali muškato cvet, je bilo odločeno, da ju je treba dodati na seznam sestavin; nasprotno pa so s seznama črtana „razgrenjena jedrca breskev in marelic“, ker so se prenehala proizvajati.
  4. Točka 4.2 povzetka: „Lomnické suchary Dia“ je črtan s seznama vrst „Lomnické suchary“, saj je treba v skladu z odlokom št. 113/2005 Češke republike o označevanju živil in tobačnih izdelkov, spremenjenim 23. decembra 2008, ki ustreza predpisom Evropske unije, prepovedati navedbe, ki bi lahko povzročile zamenjavo med živila za običajno prehrano in živila za posebne prehranske namene (člen 4).
  5. Točka 4.5 povzetka: V zvezi s trajanjem vzhajanja je nadzor pokazal netočnosti in tehnične napake, ki so verjetno nastale med prepisom. Testo se položi v namaščene modele, v katerih vzhaja največ od 10 do 20 minut. Spremenjen je tudi opis peke, saj sta vlažnost in temperatura odvisni od vrste pečice. Zaradi ohranjanja kakovosti proizvoda „Lomnické suchary“ je treba te parametre prilagoditi vrsti uporabljene pečice. Zadevni odlomek prvotnega opisa metode pridobivanja je nadomeščen z naslednjim besedilom: „Testo se nareže na okrogle rezine, ki se po vzhajanju oblikujejo v štruce in položijo v namaščene modele, v katerih vzhajajo približno od 10 do 20 minut. Po vzhajanju se približno od 30 do 45 minut pečejo v pečici na temperaturi med 200 in 250 °C.“
  6. Točki 4.5 in 4.8 povzetka: Zaradi vrnitve k tradicionalnemu načinu prodaje in možnosti izbire med različnimi vrstami pakiranja je upravičeno spremeniti določbe v zvezi z embalažo. Stavek: „Prepečenec se zavije v kakovostno aluminijasto folijo, primerno za živila, in zavitki se položijo v potiskane kartonske zaboje,“ se nadomesti z naslednjim besedilom: „Prepečenec se zavije v aluminijasto folijo, primerno za živila, zavitki pa se položijo v potiskane kartonske ali pločevinaste škatle. Dovoljene so tudi druge vrste embalaže, ki so primerne glede na vrsto proizvoda in ustrezajo obveznim standardom. Proizvajalec lahko del proizvodnje proda neposredno končnemu potrošniku za takojšnjo uporabo; v tem primeru prepečenca ni treba zapakirati v aluminijasto folijo.“ Določbe v zvezi z označevanjem se zato glasijo: „Na škatlah za pakiranje sta navedena ime ‚Lomnické suchary‘ in vrsta proizvoda. Za besedi ‚Lomnické suchary‘ se uporablja večja pisava kot za preostalo besedilo. Izdelek je slikovno predstavljen vsaj na eni strani škatle ali zaboja. Na vseh drugih vrstah embalaže, vključno z embalažo, v kateri se prepečenec po kosih prodaja neposredno potrošnikom, morata biti kar najjasneje navedena ime ‚Lomnické suchary‘ in vrsta prepečenca.“ Prvotno besedilo se v celoti nadomesti z zgoraj navedenim besedilom.
- Da bi popravili prej omenjeno napako v zvezi z uporabo standarda št. ON 562 890 (glej spremembo št. 1), priloženega kot Priloga 8 k specifikaciji, sta bila črtana zadnja dva stavka iz točke 4.5 specifikacije.
7. Zaradi sprememb v zvezi z nazivom in naslovom skupine vlagateljice, organa, odgovornega za preverjanje skladnosti s specifikacijo, in nadzornega organa, pristojnega za izvedbo kvalitativnih in kvantitativnih analiz, so bili ti podatki posodobljeni.

## ENOTNI DOKUMENT

## UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(3)</sup>

„LOMNICKÉ SUCHARY“

ES št.: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ZGO ( X ) ZOP ( )

## 1. Ime

„Lomnické suchary“

## 2. Država članica ali tretja država

Češka republika

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 2.4 Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

## 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Proizvaja se več vrst prepečenca „Lomnické suchary“: Lomnické suchary cukrované („Lomnické suchary“ s sladkorjem), Lomnické suchary oříškové („Lomnické suchary“ z lešniki), Lomnické suchary mandlové („Lomnické suchary“ z mandlji) in Lomnické suchary arašídové („Lomnické suchary“ z arašidi).

Končni proizvod mora pri senzorični analizi ustrezati naslednjim zahtevam:

Oblika	rezine, debeline največ 18 mm
Zgornja stran	enakomerno pokrita s sladkorjem
Barva	enakomerno zlatorjav, ko prepečenec prelomimo
Čvrstost	enakomerna, brez lukenj, brez trdih delov ali ostankov nemešanega testa
Tekstura	trda, krhka, hrustljava

Okus in vonj: odvisno od vrste, z aromo pomarančne oz. limonine lupine. Prepečenec ne sme imeti okusa po zažganem in postanem, ne sme biti grenek ali imeti kakršnega koli drugega okusa.

Fizikalne in kemične zahteve:

Vsebnost vlage	največ 4 % mase
Saharoza v suhi snovi	najmanj 33,5 % mase
Skupna vsebnost maščob	najmanj 11 % mase
Pepel v suhi snovi	največ 0,80 % mase
„Mineralne snovi“ v suhi snovi	največ 0,10 % mase

Kovine: arzen, kadmij, svinec, živo srebro – proizvod mora ustrezati zakonskim zahtevam.

Mikrobiološki pregled: vzorci morajo ustrezati veljavnim zakonskim zahtevam.

Aflatoksini B1, B2, G1, G2 – proizvod mora ustrezati zakonskim zahtevam.

## 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Prepečenec „Lomnické suchary“ je namenjen takojšnji uporabi. Proizvaja se iz gladke pšenične moke, rafiniranega sladkorja (po potrebi), maščob za peko, kvasa, mleka in rumenjakov v prahu, pomarančnih

<sup>(3)</sup> Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

oz. limoninih olupkov, glede na vrsto prepečenca pa se lahko dodajo tudi cimet, vanilja in muškatni cvet. Namesto rumenjaka v prahu se lahko uporabijo sveži rumenjaki, vanilja pa se lahko nadomesti z vanilinom. Zdrobljeni lešniki, mandlji in arašidi se dodajo glede na vrsto prepečenca. Pečene rezine prepečenca se povaljajo v sladkorju v prahu.

#### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

#### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodni postopek od priprave testa do sušenja mora zaradi ohranjanja kakovosti in higiene proizvoda v celoti potekati v kraju proizvodnje. Prepečenec „Lomnické suchary“ je občutljiv proizvod, zaradi tehnik njegove izdelave pa preselitev nekaterih faz postopka drugam ni mogoča.

Najpomembnejše faze tehnološkega postopka: pripravljene surovine za določeno vrsto prepečenca se dajo v mešalec in dobro umesijo. Mešanici surovin se dodata že vnaprej pripravljeno kislo testo in neoporečna pitna voda, ki se zmešata v čvrsto testo. Gotovo testo se nareže na okrogle rezine, ki se po vzhajanju oblikujejo v štruce in položijo v namaščene modele, v katerih vzhajajo približno od 10 do 20 minut. Po vzhajanju se približno od 30 do 45 minut pečejo v pečici na temperaturi med 200 in 250 °C. Pečene štruce prepečenca se pusti, da se ohladijo, po mehčanju pa narežejo na enakomerno debele rezine, ki se posamezno povaljajo v sladkorju v prahu. Posladkane rezine prepečenca se po sušenju v pečici na temperaturi od 190 do 200 °C izravnajo in pošljejo v pakirnico.

#### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Prepečenec se zavije v aluminijasto folijo, primerno za živila, zavitki pa se položijo v potiskane kartonske ali pločevinaste škatle. Dovoljene so tudi druge vrste embalaže, ki so primerne glede na vrsto proizvoda in ustrezajo obveznim standardom. Proizvajalec lahko del proizvodnje proda neposredno končnemu potrošniku za takojšnjo uporabo; v tem primeru prepečenca ni treba zapakirati v aluminijasto folijo.

Zaradi ohranjanja kakovosti je treba prepečenec, namenjen odpošiljanju, zapakirati takoj po končanem proizvodnem procesu. Prepečenec „Lomnické suchary“ je krhek in hitro vpija vlago, zato lahko pri prevozu večjih količin pride do poslabšanja kakovosti zaradi loma in vpite vlage. Nadaljnja razloga za takojšnje pakiranje sta tudi boljša obstojnost in večja sledljivost proizvoda.

#### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Na škatlah za pakiranje sta navedena ime „Lomnické suchary“ in vrsta. Za besedi „Lomnické suchary“ se uporablja večja pisava kot za preostalo besedilo. Izdelek je slikovno predstavljen vsaj na eni strani škatle ali zaboja. Na vseh drugih vrstah embalaže, vključno z embalažo, v kateri se prepečenec po kosih prodaja neposredno potrošnikom, morata biti kar najjasneje navedena ime „Lomnické suchary“ in vrsta prepečenca.

### 4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Okoliš Semily z mesti Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou in Jablonec nad Nisou.

### 5. **Povezanost z geografskim območjem**

#### 5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Opredeljeno območje proizvodnje prepečenca „Lomnické suchary“ leži v podgorju, na katerem se je lokalno prebivalstvo preživljalo v glavnem s kmetijstvom in rokodelstvom.

Prve zgodovinske omembe prepečenca „Lomnické suchary“ na opredeljenem geografskem območju segajo v leto 1810, ko ga je v kraju Lomnice nad Popelkou začel izdelovati Michal Jína. Sprva je šlo za domačo proizvodnjo, ki se je v naramnih koših iz vrbovine prodajala na tržnicah. V drugi polovici 19. stoletja, natančneje leta 1856, je vnuk Michala Jína izpopolnil postopek strojne proizvodnje prepečenca „Lomnické suchary“, kar je omogočilo preskrbo celotne takratne Avstro-Ogrske in tudi drugih evropskih držav. Njegov sin, Josef Jína, je leta 1907 ustanovil tovarno Lomnice nad Popelkou, ki je bila za tiste čase opremljena s sodobnimi stroji. Poudarek je bil na kakovosti proizvodov. Podjetje je bilo leta 1942 modernizirano, leta 1948 pa podržavljeno. Proizvodnjo prepečenca je

nadaljevalo podjetje Lomnický průmysl sucharů, ki ga je leta 1958 prevzelo podjetje Průmysl trvanlivého pečiva Praha, nato pa je proizvodnja prešla v roke podjetja Čokoládovny Praha iz kraja Modřany.

Podjetje Čokoládovny je po dogodkih novembra 1989 privatizirala družba Nestlé, ki je leta 1994 opustila proizvodnjo prepečenca „Lomnické suchary“. Leta 1995 je bilo ustanovljeno podjetje Vekos, katerega vajeti je prevzel Ladislav Kodejška (sin), ki je obudil proizvodnjo prepečenca „Lomnické suchary“. Pri tem se je oprl na stare recepte, podedovane od očeta, ki se je poklica izučil v družini Jína. V zadnjih letih so se pojavili še drugi manjši obrati, v katerih „Lomnické suchary“ proizvajajo po starih receptih (EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška itd.). Septembra 2005 je bilo ustanovljeno združenje proizvajalcev prepečenca „Lomnické suchary“ (sdružení výrobců Lomnických sucharů).

## 5.2 Posebnosti proizvoda

Videz in okus prepečenca „Lomnické suchary“ slonita na tradicionalnem receptu, ki se uporablja že skoraj 200 let, ter znanju in izkušnjah domačinov z opredeljenega geografskega območja. Proizvaja se samo na opredeljenem proizvodnem območju.

Prepečenec „Lomnické suchary“ se odlikuje po postopku izdelave in okusu; njegovi oblika, videz in okus so nekaj posebnega. Zanj je značilen sladkorni posip, ki se ne uporablja pri nobeni drugi vrsti prepečenca. Proizvod je poseben tudi zaradi dodanih lešnikov, mandljev ali arašidov. Odličnost okusa je povezana z visoko in trajno kakovostjo tega proizvoda. „Lomnické suchary“ je poseben prepečenec, ki se proizvaja izključno na opredeljenem proizvodnem območju.

Prepečenec se že od samega začetka proizvaja pod imenom „Lomnické suchary“, ki mu je lahko dodano ime proizvajalca (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos itd.).

## 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

O dvestoletni zgodovini prepečenca „Lomnické suchary“ pričajo številni pisni viri iz tistega časa, sodobne objave in dokumenti, shranjeni v muzeju mesta Lomnice nad Popelkou. To dolgotrajno povezanost s proizvodnim območjem in kakovost prepečenca „Lomnické suchary“ dokazujejo tudi objave (na primer „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou“ (Lomnice nad Popelkou, mesto prepečenca in tekstila), ki so jo objavili Josef Mizera in drugi, serija C, zv. IX, Brno, 1946, in „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.“ (Opis in zgodovina okoliša Lomnice nad Popelkou) Josefa Fučíka iz leta 1926), brošure iz tistega obdobja, otroške pesmice, vabila na sejme, zahvale predsednika, spletne povezave itd. Josef Jína je na svetovni razstavi v Parizu leta 1927 s prepečencem „Lomnické suchary“ osvojil prvo nagrado (Grand Prix). Prepečenec „Lomnické suchary“ je pod tem imenom že konec 19. stoletja in v prvi polovici 20. stoletja zaslovel v Avstriji, Nemčiji in Italiji. Med obema vojnama so ga izvažali celo v Ameriko. Danes se prepečenec „Lomnické suchary“ z opredeljenega proizvodnega območja dobavlja tako rekoč po vsej Češki. Z zgodovino proizvodnje tega proizvoda so različno povezani vsi potomci družine Jína, ki ga je prva začela izdelovati. Zaradi svojevrstnosti je bil prepečenec „Lomnické suchary“ leta 2003 na Češkem registriran kot označba porekla pod številko 198.

## Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Prim. opombo 3.