

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 318/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>**

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

**”LOMNICKÉ SUCHARY”**

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

SGB ( X ) SUB ( )

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat: ändringar som rör den ansökande gruppen och kontrollorganet.

**2. Typ av ändring(ar)**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

**3. Ändring(ar)**

1. Punkt 4.2 i sammanfattningen: Ändring av fetthalten – vid utarbetandet av produktspecifikationen utgick den ursprungliga sökandens sekretariat felaktigt från den gamla standarden ON 562890 för skorpor från det nationella företaget Čokoládovny och bifogade den som bilaga 8. I denna standard hade förhållandet för det dagliga intaget av olika livsmedelskomponenter (lipider, kolhydrater och proteiner) med avseende på lipidkategori ersatts med fetthalten i torrsubstans. Eftersom det är svårt att kontrollera parametern ”fett i torrsubstans” kommer fetthalten (lipider) inte längre att fastställas i torrsubstansen, utan i stället kommer den totala lipidhalten i slutprodukten att fastställas. Denna parameter har stor betydelse för konsumenten. Lipidhalten ska alltså hädanefter uppges på följande sätt: ”Totalt lipidinnehåll minst 11 viktprocent”.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

2. Punkt 4.2 i sammanfattningen: Uppgiften om aflatoxinhalten ändras på ett sådant sätt att lydelsen fortfarande överensstämmer med de allmänna parametrarna för livsmedel. Den har hädanefter följande lydelse: "Produkten ska uppfylla rättsliga krav med avseende på aflatoxin B1, B2, G1 och G2."
3. Punkt 4.2: Den terminologi och de aromatiska råvaror som används har preciserats enligt följande:
  - I syfte att uppdatera terminologin har termen "härdat fett" ersatts med termen "fett för skorpor och andra bagerivaror".
  - Av ekonomiska skäl eller på grund av marknadsbrist kan vanilj ersättas med vanillin i samband med beredningen.
  - Efter att ha gjort en enkät bland tillverkarna beslutade man att, eftersom vissa av dem tillsatte kanel eller muskot i vissa typer av "Lomnické suchary", det följaktligen var nödvändigt att lägga till dessa ingredienser i förteckningen över råvaror. Avbittrade fröer från aprikos- och persikokärnor har däremot strukits från förteckningen eftersom de inte längre produceras.
4. Punkt 4.2 i sammanfattningen: "Lomnické suchary Dia" har strukits från förteckningen över typer av "Lomnické suchary". I enlighet med Tjeckiens förordning nr 113/2005 om märkning av livsmedel och tobaksprodukter, ändrad den 23 december 2008, vilken motsvarar EU:s bestämmelser, ska sådana uppgifter som kan leda till förväxling mellan vanliga livsmedel och livsmedel som är avsedda för en särskild kost förbjudas (artikel 4).
5. Punkt 4.5 i sammanfattningen: Vad gäller längden på jäsningen har det vid kontroller påvisats vagheter och fel av tekniskt slag, som troligtvis har förts in under transkriptionen. Degstyckena läggs i smorda formar för att jäsa i högst 10–20 minuter. Ändringar görs också i beskrivningen av gräddningen och justeringen av fuktighet och temperatur, vilket beror på vilken typ av ugn som används. För att "Lomnické suchary" ska bevara sin kvalitet måste dessa parametrar således anpassas efter den typ av ugn som används. Den del som motsvarar den inledande beskrivningen av framställningsmetoden ersätts med följande text: "Degen skärs i små, runda stycken som får jäsa för att därefter kavlas ut till långa bröd. Bröden läggs i smorda formar, där de får ligga och jäsa i uppemot 10–20 minuter. Efter jäsningen gräddas bröden i ugn i cirka 200–250 °C i ungefär 30–45 minuter."
6. Punkterna 4.5 och 4.8 i sammanfattningen: Ändringen av bestämmelserna angående förpackning motiveras av återgången till ett traditionellt försäljningssätt och möjligheten att välja mellan åtskilliga förpackningsformer. Den mening som lyder "De förpackas i aluminiumfolie av livsmedelskvalitet. Förpackningarna läggs i lådor försedda med tryckta uppgifter." ersätts med följande text: "Skorporna förpackas i aluminiumfolie av livsmedelskvalitet. Förpackningarna läggs i lådor av kartong eller bleckplåt med tryck. Alla andra slags förpackningar som är anpassade till produkttypen och som uppfyller de obligatoriska standarderna godkänns också. Tillverkaren kan sälja en del av sin produktion direkt till slutkonsumenten för direkt konsumtion. I detta fall ska skorporna inte förpackas i aluminiumfolie." Bestämmelserna angående märkning ska därför ha följande lydelse: "Beteckningen 'Lomnické suchary' och typen ska anges på lådan. 'Lomnické suchary' ska skrivas med större tecken än resten av texten. På minst en av lådans sidor ska det finnas en bild på skorporna. Om andra typer av förpackningar används, inbegripet de som föreskrivs för direkt försäljning av skorpor styckevis till konsumenter, ska beteckningen 'Lomnické suchary' samt skorptypen anges på förpackningen på ett så tydligt sätt som möjligt." Ovanstående lydelse ersätter helt den ursprungliga texten.

För att rätta till det fel som nämndes tidigare, angående användningen av ON 562890-standarden (se ändring nr 1) som bifogats som bilaga 8 till produktspecifikationen, har de två sista meningarna i punkt 4.5 i produktspecifikationen strukits.
7. På grund av ändringar med avseende på den ansökande gruppens namn och adress, den myndighet som ansvarar för att kontrollera att produktspecifikationen iakttas och det kontrollorgan som ansvarar för att genomföra kvalitativa och kvantitativa analyser har man uppdaterat dessa uppgifter.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(3)</sup>

## "LOMNICKÉ SUCHARY"

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

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning**

"Lomnické suchary"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tjeckien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 2.4. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

Man producerar flera olika typer av "Lomnické suchary", nämligen *Lomnické suchary cukrované* ("Lomnické suchary" med socker), *Lomnické suchary oříškové* ("Lomnické suchary" med hasselnötter), *Lomnické suchary mandlové* ("Lomnické suchary" med mandel) och *Lomnické suchary arašídové* ("Lomnické suchary" med jordnötter).

Slutprodukten ska uppfylla följande krav vid den sensoriska analysen:

Form: små skivor, högst 18 mm tjocka.

Yta: jämnt sockrad.

Färg: jämnt gyllenbrun i brottytan.

Porositet: lämplig för produkten, utan håligheter, inte kompakt och inga rester av oblandad deg.

Konsistens: fast, spröd och knaprig.

Smak och lukt: smak av apelsin- eller citronskal, beroende på skorptyp. Produkten får inte ha en bränd, bitter eller härsken smak, eller någon annan främmande smak eller lukt.

Fysikaliska och kemiska krav:

Fukthalt högst 4 viktprocent.

Sackaros i torrsubstansen minst 33,5 viktprocent.

Totalt lipidinnehåll minst 11 viktprocent.

Aska i torrsubstansen högst 0,80 viktprocent.

"Mineralämnen" i torrsubstansen högst 0,10 viktprocent.

Metaller: Produkten ska uppfylla rättsliga krav med avseende på halterna av arsenik, kadmium, bly och kvicksilver.

Mikrobiologisk undersökning: Proverna ska uppfylla gällande rättsliga krav.

Produkten ska uppfylla rättsliga krav med avseende på aflatoxin B1, B2, G1 och G2.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Produkterna med beteckningen "Lomnické suchary" är avsedda för direkt konsumtion. De görs på vanligt vetemjöl, socker (vid behov), fett för skorpor och andra bagerivaror, jäst, mjölkpulver och

<sup>(3)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

äggulepulver, apelsin- eller citronskal och, beroende på skorptyp, kanel, vanilj eller muskot. Äggulepulvret kan bytas ut mot färska äggulor och vanilj mot vanillin. Krossade hasselnötter, mandlar eller jordnötter tillsätts i olika skorptyper. De gräddade skorpskivorna rullas i florsocker.

#### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

#### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

För att bevara produktens kvalitet och hygien utförs framställningsprocessen i sin helhet, från tillredningen av degen till torkningen, på produktionsplatsen. "Lomnické suchary" är en känslig produkt. Dess framställningsmetoder gör så att det inte går att utlokalisera vissa steg i processen.

Huvudsakliga steg i den tekniska processen: De råvaror som förberetts enligt receptet för den berörda skorptypen placeras i en blandare där de blandas väl. Jäst som beretts i förväg och dricksvatten tillsätts i den blandning som erhålls. Allt blandas noggrant ihop till en fast deg. Degen skärs i små, runda stycken som får jäsa för att därefter kavlas ut till långa bröd. Bröden läggs i smorda formar, där de får ligga och jäsa i uppemot 10–20 minuter. Efter jäsningsgräddas bröden i ugn i cirka 200–250 °C i ungefär 30–45 minuter och får sedan svalna. När de mjuknat skärs de i lika tjocka skivor och rullas var för sig i florsocker. Skorpskivorna torkas sedan i ugn i 190–200 °C och därefter jämnas de till och transporteras till förpackningsavdelningen.

#### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Skorporna förpackas i aluminiumfolie av livsmedelskvalitet. Förpackningarna läggs i lådor av kartong eller bleckplåt med tryck. Alla andra slags förpackningar som är anpassade till produkttypen och som uppfyller de obligatoriska standarderna godkänns också. Tillverkaren kan sälja en del av sin produktion direkt till slutkonsumenten för direkt konsumtion. I detta fall ska skorporna inte förpackas i aluminiumfolie.

För att kvaliteten ska bevaras måste de produkter med en längre hållbarhetstid som är avsedda för leverans ovillkorligen förpackas omedelbart efter det att produktionsprocessen har slutförts. Skorporna är spröda och drar lätt åt sig fukt. Kvaliteten kan därför försämrans när skorporna transporteras i större mängder (de kan gå sönder eller bli fuktiga). Avsikten är också att säkerställa att produkten hålls i ett gott skick och att det ska vara lättare att spåra den.

#### 3.7 Särskilda regler för märkning

Beteckningen "Lomnické suchary" och typen ska anges på lådan. "Lomnické suchary" ska skrivas med större tecken än resten av texten. På minst en av lådans sidor ska det finnas en bild på skorporna. Om andra typer av förpackningar används, inbegripet de som föreskrivs för direkt försäljning av skorper styckevis till konsumenter, ska beteckningen "Lomnické suchary" samt skorptypen anges på förpackningen på ett så tydligt sätt som möjligt.

### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Distriktet Semily som omfattar städerna Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou och Jablonec nad Nisou.

### 5. Samband med det geografiska området

#### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det avgränsade produktionsområdet för "Lomnické suchary" ligger vid foten av berget i en region där den lokala befolkningen huvudsakligen levde på jordbruk och hantverk.

De första historiska bevisen för framställningen av "Lomnické suchary" i det geografiska området är från 1810, då Michal Jína började tillaga dessa skorper i Lomnice nad Popelkou. Inledningsvis var det fråga om skorper som tillagades hemma och såldes i videkorgar på marknaderna. Under andra halvan av 1800-talet, närmare bestämt 1856, utvecklade ett barnbarn till Michal Jína en mekanisk process för framställningen av "Lomnické suchary". Detta gjorde det möjligt att leverera skorporna inte bara

till hela det dåtida Österrike–Ungern, utan också till andra europeiska länder. Hans son, Josef Jína, startade 1907 fabriken i Lomnice nad Popelkou, som var utrustad med maskiner som var moderna för den tiden. Tonvikten lades på produkternas kvalitet. Företaget moderniserades 1942 och förstatligades 1948. Framställningen av skorpor fortsatte inom företaget Lomnický průmysl sucharů, som kontrollerades av företaget Průmysl trvanlivého pečiva Praha från 1958 och sedan av företaget Čokoládovny Praha i Modřany.

Efter det som inträffade i november 1989 privatiserades Čokoládovny av företaget Nestlé som slutade att framställa "Lomnické suchary" 1994. Företaget Vekos grundades 1995 och Ladislav Kodejška (son) utsågs till chef. Han återupptog framställningen av "Lomnické suchary" enligt de gamla recept som han ärvt av sin far, som utbildats i yrket hos familjen Jína. Under de senaste åren har det tillkommit andra småtillverkare som framställer "Lomnické suchary" enligt de gamla recepten (EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška etc.). Sammanslutningen för tillverkare av "Lomnické suchary" (*sdružení výrobců Lomnických sucharů*) bildades i september 2005.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Utseendet på och smaken hos "Lomnické suchary" är resultatet av ett traditionellt recept som använts i nästan 200 år och den yrkesskicklighet som invånarna i det avgränsade geografiska området besitter. Produkten får endast framställas inom det definierade produktionsområdet.

Produkterna med beteckningen "Lomnické suchary" utmärker sig genom det sätt som de framställs på och sin smak. Deras form, utseende och smak är specifika för produkten. Sockerdrageringen är typisk för dessa skorpor och förekommer inte någon annanstans. På samma sätt gör tillsatsen av hasselnötter, mandlar eller jordnötter detta till en unik produkt. Produktens höga och konstanta kvalitet hör ihop med de goda smakerna. Produkterna med beteckningen "Lomnické suchary" utgör en specifik produkt som endast framställs inom det avgränsade produktionsområdet.

Skorporna har alltsedan de började framställas burit namnet "Lomnické suchary", eventuellt åtföljt av tillverkarens namn (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos etc.)

## 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Flera äldre tryckta verk, aktuella publikationer och dokument som bevarats vid museet i staden Lomnice nad Popelkou hänvisar till den tvåhundraåriga historien om framställningen av "Lomnické suchary". Detta historiska samband mellan produktionsområdet och kvaliteten hos "Lomnické suchary" bestyrks även i publikationer (till exempel "Město sucharů a textilů Lomnice nad Popelkou" (Lomnice nad Popelkou, skorpornas och textiliernas stad), publicerad av Josef Mizera et al., serie C vol. IX, Brno 1946, "Popis a dějiny okresu Lomnického n. P." (Beskrivning av distriktet Lomnice nad Popelkou och dess historia) av Josef Fučík, 1926), broschyrer från den tiden, räkneramsor, inbjudningar till marknader, erkännanden från presidenten, internetlänkar etc. På världsutställningen i Paris 1927 belönades Josef Jína med första pris (*Grand Prix*) för sina "Lomnické suchary". Sedan slutet av 1800-talet och under första halvan av 1900-talet gjorde "Lomnické suchary" sig känt under detta namn i Österrike, Tyskland och Italien. Under mellankrigstiden exporterades produkten ända till Amerika. Idag distribueras "Lomnické suchary" från det avgränsade produktionsområdet till nästan hela Tjeckien. Åttlingar till familjen Jína, som gett upphov till "Lomnické suchary", har alla, i olika stor utsträckning, bidragit till historien om framställningen av denna produkt. På grund av skorpornas unika karaktär registrerades beteckningen "Lomnické suchary" som ursprungsbeteckning i Tjeckien 2003 med nummer 198.

## Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Se fotnot 3.