

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 308/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2

„LOMNICKÉ SUCHARY”

nr WE: CZ/PGI/005/0362/14.9.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 38 31 11
Faks: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: Sdružení výrobců Lomnických sucharů
Adres: Bystrá nad Jizerou 78, CZ-513 01 Semily
Tel.: (420) 604 24 39 54, (420) 481 62 54 83
Faks: (420) 481 32 36 14
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Grupa 2.4 — suchary

4. *Opis: (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Lomnické suchary”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. polityki jakości produktów rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Rodzaje produkowanych sucharów łomnickich: Lomnické suchary cukrované (z cukrem), Lomnické suchary oříškové (orzechowe), Lomnické suchary mandlové (migdałowe), Lomnické suchary arašídové (z orzeszkami ziemnymi), Lomnické suchary Dia (dietetyczne).

Gotowy produkt jest oceniany organoleptycznie i musi spełniać następujące wymagania:

Kształt	kromki o grubości nieprzekraczającej 18 mm
Wygląd:	produkt równomiernie posypany cukrem
Kolor	przekrój poprzeczny równomiernie złotobrązowy
Porowatość	odpowiednia, brak otworów, zakalca, grudek niewymieszanego ciasta
Tekstura	produkt twardy, kruchy, chrupiący
Smak i zapach	charakterystyczne dla danego rodzaju, o smaku skórki pomarańczowej (lub cytrynowej). Niedopuszczalny jest smak spalenizny, gorzkawy, stęchły lub jakikolwiek inny niewłaściwy smak lub zapach.

Kontrola mikrobiologiczna: próbki muszą odpowiadać wymogom określonym w odpowiednich przepisach.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Maksymalna wilgotność:	4 % wagi
Zawartość sacharozy w suchej masie co najmniej	33,5 % wagi
Zawartość tłuszczu w suchej masie co najmniej	33,5 % wagi
Maksymalna zawartość popiołu w suchej masie	0,80 % wagi
Maksymalna zawartość „piasku” w suchej masie	0,10 % wagi

Metale: arsen, kadm, ołów, rtęć — zawartość zgodna z wymogami określonymi w przepisach

Aflatoksyny B1, B2, G1, G2 < 0,1µg/kg

Suchary są przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Suchary łomnickie są produkowane z miałkiej mąki pszenicznej, rafinowanego cukru, utwardzanego tłuszczu, drożdży, mleka w proszku i żółtek w proszku z dodatkiem cynamonu, wanilii, skórki pomarańczowej (lub cytrynowej) oraz pozbawionych goryczki pestek moreli. Żółtka w proszku można zastąpić świeżymi żółtkami jaj zachowując proporcje suchej masy. W zależności od rodzaju sucharów do ciasta dodaje się mielone orzechy laskowe, migdały, orzeszki ziemne. Suchary dietetyczne mają neutralny smak i zamiast cukru zawierają sorbit.

- 4.3 Obszar geograficzny: Powiat Semily, na terenie którego znajdują się miasta Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Jizerou.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Producenci prowadzą ewidencję dostawców poszczególnych surowców do produkcji sucharów łomnickich oraz ewidencję odbiorców gotowego produktu. Na każdym opakowaniu produktu oprócz innych obowiązkowych danych znajduje się również nazwa producenta oraz jego siedziba.

Kontroli podlega zgodność wszystkich surowców z normami przemysłu spożywczego. Zakłady produkcyjne i znajdujące się w nich urządzenia są regularnie kontrolowane; muszą one spełniać obowiązujące przepisy sanitarne dotyczące produkcji żywności. Kontroli poddawane są przede wszystkim wagi i termometry.

W czasie trwania procesu technologicznego kontroli poddawana jest waga poszczególnych surowców, stopień wyrośnięcia ciasta, temperatura i wilgotność powietrza w piecu podczas pieczenia, a następnie podczas suszenia. Przed zapakowaniem gotowego produktu kontrolowana jest grubość kromek, równomierność pokrycia powierzchni cukrem, kolor przekroju poprzecznego, porowatość, konsystencja, smak i zapach.

Powiatowa stacja sanitarna w Hradcu Králové przeprowadza badania mikrobiologiczne, chemiczne i organoleptyczne, a także próby przechowywania.

Kontrole zgodności produktu z jego opisem przeprowadza właściwy dla danego obszaru inspektorat Państwowej Inspekcji Rolno-Spożywczej.

4.5 Metoda produkcji: Główne etapy procesu technologicznego: w maszynie mieszającej umieszcza się surowce przygotowane zgodnie z recepturą dla danego rodzaju produktu. Surowce są dokładnie mieszane. Następnie dodaje się do nich odpowiednio przygotowany kwas i wodę zdatną do picia. Z wymienionych dokładnie wymieszanych składników powstaje twarde ciasto. Jest ono krojone na bochenki, które po wyrośnięciu są rozwałkowane. Otrzymane podłużne bochenki wkłada się do forem, które na okres rośnięcia trwający do trzech dni umieszcza się w ogrzewanych pomieszczeniach. Po wyrośnięciu ciasto piecze się w piecu w temperaturze ok. 240-250 °C. Przed zamknięciem pieca są zwilżane wodą, dzięki czemu ciasto się „zaparza”. Pieczenie trwa od 30 do 45 minut. Upieczone bochenki pozostawia się do wystygnięcia. Po zmięknięciu ciasta kroi się je na kromki jednakowej grubości. Wyselekcjonowane kromki są obtaczane w mączce cukrowej. Pokryte cukrem kromki sucharów są suszone w piecu w temperaturze 190-200 °C. Po wysuszeniu są odpowiednio układane i pakowane. Suchary są pakowane w aluminiową folię spożywczą. Uzyskane w ten sposób paczki wkłada się do kartonowych pudełek z nadrukiem.

Pakowanie produktu bezpośrednio po zakończeniu procesu produkcji jest konieczne, ponieważ zapobiega pogorszeniu się jakości produktu. Suchary są kruche i łatwo ulegają zawilgoceniu. Przy transporcie większej ilości mogłoby w związku z tym dojść do obniżenia się jakości produktu poprzez jego połamanie lub zawilgocenie. Inną przyczyną takiego postępowania jest zapewnienie lepszej kontroli produktu.

4.6 Związek: Suchary łomnickie są produkowane na określonym wyżej obszarze od pierwszej połowy XIX w. Produkcję sucharów w miejscowości Lomnice nad Popelkou rozpoczął Michal Jína w 1810 r. W drugiej połowie XIX w. produkty firmy były sprzedawane nie tylko na terenie Austro-Węgier, ale także w innych krajach Europy. Produkt „Lomnické suchary” otrzymał pierwszą nagrodę („Grand Prix”) na światowej wystawie w Paryżu w 1927 r. W 1948 firma została upaństwowiona. Powstałe przedsiębiorstwo Lomnický průmysl sucharů kontynuowało produkcję sucharów. W 1995 r. powstała firma Vekos, która ponownie rozpoczęła produkcję sucharów według starych receptur. W ostatnich latach powstało wiele mniejszych firm produkujących suchary łomnickie według starych receptur. Należą do nich np.: VEKOS, EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. We wrześniu 2005 r. powstało Stowarzyszenie Producentów Sucharów Łomnickich.

Suchary łomnickie są produkowane w ten sam sposób, tak samo wyglądają i smakują już od prawie 200 lat.

Swój smak i zapach zawdzięczają one tradycyjnej recepturze i doświadczeniu, jakie w ich produkcji zyskali mieszkańcy okolic miast Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Jizerou, tzn. powiatu Semily. Suchary łomnickie są produkowane na tym obszarze, a następnie wywożone i sprzedawane na terenie całej Republiki Czeskiej. Suchary łomnickie są do dziś uznawane za słynny cukierniczy przysmak. Informacje o sucharach znajdują się w szeregu publikacji (np. J. Mizera — Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou, J. Fučík — Popis a dějiny okresu Lomnického n.P.), a także w artykułach prasowych (Lidové noviny, Týden v Libereckém kraji). W 2003 r. w uznaniu wyjątkowości produktu nazwa Lomnické suchary została zarejestrowana w Republice Czeskiej jako nazwa pochodzenia nr 198.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce – inspektorát v Ústí nad Labem

Adres: Masarykova 19/275, CZ-403 40 Ústí nad Labem

Tel.: (420) 475 65 12 24

Faks: (420) 475 65 12 25

E-mail: usti@szpi.gov.cz

4.8 Etykietowanie: Na wszystkich stronach pudełka widnieje napis „Lomnické suchary”. Napis ten jest większy niż pozostałe napisy na opakowaniu. Na co najmniej jednej stronie pudełka widnieje ilustracja przedstawiająca suchary.

4.9 Wymogi krajowe: —