

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 318/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„LOMNICKÉ SUCHARY”**

**NR WE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne – zmiana stowarzyszenia, zmiana organów kontrolnych

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany)**

1. Punkt 4.2 arkusza streszczenia: zmiana zawartości tłuszczu – pełnomocnik podmiotu, który pierwotnie zgłosił produkt do rejestracji, sporządzając specyfikację, przez pomyłkę skorzystał ze starej normy nr ON 562890 dotyczącej sucharów w cukrze państwowego zakładu Čokoládovny. Tę normę przesłano również jako załącznik nr 8. Ponadto we wspomnianej normie, w fragmencie dotyczącym proporcji dziennego spożycia składników odżywczych (tłuszczów, węglowodanów i białka), w kategorii „tłuszcze” podano zawartość tłuszczu w suchej masie. Ze względu na fakt, że kontrolowanie zawartości tłuszczów w suchej masie jest skomplikowane, parametr ten zastępuje się zawartością tłuszczów w gotowym produkcie. Parametr ten jest również ważniejszy dla konsumentów. Dane dotyczące zawartości tłuszczów otrzymują brzmienie: „Tłuszcz ogółem co najmniej 11 % masy”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

2. Punkt 4.2 arkusza streszczenia: dane dotyczące zawartości aflatoksyn koryguje się w taki sposób, aby sformułowanie było zgodne z ogólnymi parametrami obowiązującymi w odniesieniu do żywności. Nowe sformułowanie otrzymuje brzmienie: „Aflatoksyny B1, B2, G1, G2 – zawartość musi być zgodna z wymogami określonymi w odpowiednich przepisach.”.
3. Punkt 4.2 arkusza streszczenia: należy doprecyzować terminologię i dokładniej określić surowce aromatyzujące:
  - aby zagwarantować aktualność terminologii, termin „tłuszcz utwardzony” zastępuje się terminem „tłuszcz piekarniczy”,
  - ze względów ekonomicznych lub w razie braków na rynku zamiast wanilii do ciasta można dodać „wanilinę”,
  - w wyniku ankiety wśród producentów stwierdzono, że niektórzy dodają do niektórych typów produktu „Lomnické suchary” „cynamon” lub „gałkę muszkatołową”, które dodaje się do spisu surowców; wykreśla się z niego „odhořčené persico” (pozbawione goryczy „migdały z pestek moreli i brzoskwiń”), ponieważ nie jest on już produkowany.
4. Punkt 4.2 arkusza streszczenia: ze spisu rodzajów produktu „Lomnické suchary” wykreśla się „Lomnické suchary Dia” (dla diabetyków), ponieważ według obowiązującego czeskiego zarządzenia o sposobie etykietowania środków spożywczych i wyrobów tytoniowych nr 113/2005 (vyhláška o způsobu označování potravin a tabákových výrobků č. 113/2005), znowelizowanego w dniu 23 grudnia 2008 r. i zgodnego z przepisami Unii Europejskiej, nie można stosować oznaczeń, które mogłyby doprowadzić do pomylenia zwykłych środków spożywczych ze środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego (par. 4).
5. Punkt 4.5 arkusza streszczenia: w trakcie kontroli stwierdzono drobne błędy w opisie technologii oraz przypadkowy błąd dotyczący czasu wyrastania ciasta. Podłużne kawałki ciasta w formach posmarowanych tłuszczem zostawia się do wyrośnięcia tylko na 10 do 20 minut. Zmiany wprowadza się również w sposobie pieczenia: wilgotność i temperatura pieczenia zależą od rodzaju pieca i aby osiągnąć odpowiednią jakość produktu „Lomnické suchary”, należy zawsze dostosowywać te parametry do typu pieca piekarniczego. Odpowiednia część pierwotnego opisu metody produkcji otrzymuje następujące brzmienie: „Ciasto kroi się na kawałki w kształcie małych bochenków, które po wyrośnięciu rozwałkowane są, aby nadać im wydłużony owalny kształt. Tak przygotowane kawałki ciasta wkłada się do posmarowanych tłuszczem foremek i pozostawia do wyrośnięcia na 10 do 20 minut. Po wyrośnięciu ciasto piecze się w temperaturze 200–250 °C przez 30 do 45 minut.”.
6. Punkt 4.5 i 4.8 streszczenia: w związku z powrotem do tradycyjnej formy sprzedaży, a także ze względu na możliwość wyboru innej formy opakowania, zmiany wprowadza się także w wymogach dotyczących pakowania. Zdanie „Suchary pakuje się w spożywczą folię aluminiową, a tak zapakowane paczki wkłada się do pudełka kartonowego z nadrukiem.” zastępuje się tekstem: „Suchary pakuje się w spożywczą folię aluminiową, a tak zapakowane paczki wkłada się do pudełka kartonowego z nadrukiem lub do metalowej puszki z nadrukiem. Dopuszczalne są też inne sposoby pakowania, pod warunkiem że odpowiadają charakterowi produktu i są zgodne z obowiązującymi przepisami. Producent może część swojej produkcji sprzedawać bezpośrednio konsumentowi końcowemu do natychmiastowego spożycia. W tym wypadku pakowanie w folię aluminiową nie jest konieczne.”. W związku z tym wymogi dotyczące oznakowania otrzymują następujące brzmienie: „Jeżeli produkt pakuje się w pudełka kartonowe, na pudełkach podaje się nazwę »Lomnické suchary« oraz określa się rodzaj sucharów. Nazwa »Lomnické suchary« jest wydrukowana większymi literami niż pozostały tekst. Na co najmniej jednym boku pudełka znajduje się ilustracja przedstawiająca suchary. Jeżeli suchary pakowane są w inny sposób lub są sprzedawane pojedynczo bezpośrednio konsumentowi końcowemu, nazwa »Lomnické suchary« oraz informacja o rodzaju sucharów muszą być wyraźnie podane w sposób dostosowany do sytuacji.”. Powyższe sformułowanie w całości zastępuje pierwotne sformułowanie.

Ponadto w związku ze wspomnianym wyżej błędem dotyczącym normy nr ON 562890 (zob. zmiana nr 1), którą przesłano jako załącznik nr 8 do specyfikacji, wykreśla się dwa ostatnie zdania w pkt 4.5 specyfikacji.
7. Ponieważ doszło do zmiany nazwy i adresu stowarzyszenia producentów oraz zmiany organu kontrolnego odpowiedzialnego za kontrolę przestrzegania specyfikacji, a także do zmiany organu kontrolnego odpowiedzialnego za przeprowadzanie analiz jakościowych i ilościowych, zaktualizowano również dane dotyczące tych jednostek.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

## „LOMNICKÉ SUCHARY”

NR WE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nazwa

„Lomnické suchary”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Czeska

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Lomnické suchary” produkuje się w następujących odmianach: Lomnické suchary cukrowane (suchary „Lomnické” w cukrze), Lomnické suchary orzechowe (z orzechami laskowymi), Lomnické suchary mandlowe (migdałowe), Lomnické suchary arazidowe (z orzeszkami ziemnymi).

Kontrola organoleptyczna musi wykazać zgodność produktu końcowego z następującymi wymogami:

kształt: kromki o grubości maksymalnie 18 mm;

powierzchnia: równomiernie pokryta cukrem;

kolor: w miejscu przełamania równomiernie złotobrazowy;

porowatość: umiarkowana, bez otworów, zakalca lub śladów niewymieszanego ciasta;

konsystencja: twarda, krucha, chrupiąca;

smak i zapach: charakterystyczna dla danego rodzaju wyrobu, z aromatem skórki pomarańczowej lub cytrynowej. Nie może mieć posmaku przypalonego, gorzkawego, zatęchłego ani żadnego obcego smaku lub zapachu.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

wilgotność maksymalnie: 4 % masy;

sacharoza (zawartość w suchej masie) minimalnie: 33,5 % masy;

tłuszcz ogółem minimalnie: 11 % masy;

popiół (zawartość w suchej masie) maksymalnie: 0,80 % masy;

„piasek” (zawartość w suchej masie) maksymalnie: 0,10 % masy.

Metale: arsen, kadm, ołów, rtęć – zawartość musi być zgodna z wymogami określonymi w odpowiednich przepisach.

Badanie mikrobiologiczne: próbki muszą być zgodne z wymogami określonymi w odpowiednich przepisach.

Aflatoksyny B1, B2, G1, G2 – zawartość musi być zgodna z wymogami określonymi w odpowiednich przepisach.

## 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Lomnické suchary” są przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Produkuje się je z mąki pszennej gładkiej, ewentualnie cukru oraz tłuszczu piekarniczego, drożdży, mleka w proszku, żółtek w proszku i skórki pomarańczowej lub cytrynowej. W zależności od rodzaju sucharów do ciasta dodaje się

(<sup>3</sup>) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

cynamon, wanilię lub gałkę muszkatołową. Żółtka w proszku można zastąpić żółtkami świeżymi, a wanilię – waniliną. Do poszczególnych typów dodaje się tłuczone orzechy laskowe, migdały lub orzeszki ziemne. Upieczone kromki sucharów obtacza się w cukrze pudrze.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Aby zapewnić odpowiednią jakość wyrobu i odpowiedni poziom higieny, cały proces produkcji, od przygotowania ciasta do suszenia sucharów, musi odbywać się u producenta. Wyrób jest kruchy, a technologia jego produkcji nie umożliwia przeniesienia poszczególnych faz produkcji do innych lokalizacji.

Najważniejsze etapy procesu technologicznego: w maszynie mieszającej umieszcza się surowce przygotowane zgodnie z recepturą dla danego rodzaju produktu. Surowce są dokładnie mieszane. Do wymieszanych surowców dodaje się przygotowany wcześniej zakwas oraz wodę pitną odpowiedniej jakości. Całość wyrabia się do otrzymania twardego ciasta. Ciasto kroi się na kawałki w kształcie małych bochenków, które po wyrośnięciu rozwałkowuje się, aby nadać im wydłużony, zaokrąglony na końcach kształt. Tak przygotowane kawałki ciasta wkłada się do posmarowanych tłuszczem foremek i pozostawia do wyrośnięcia na 10 do 20 minut. Po wyrośnięciu ciasto piecze się w temperaturze 200–250 °C przez 30 do 45 minut. Upieczone ciasto na suchary zostawia się do wystygnięcia. Kiedy ciasto zmięknie, kroi się je na kromki jednakowej grubości, sortuje i obtacza w cukrze pudrze. Następnie kromki sucharów suszy się w piecu w temperaturze od 190–200 °C, a po wysuszeniu układa się je w stosy i pakuje.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Suchary pakuje się w spożywczą folię aluminiową, a tak zapakowane paczki wkłada się do kartonowego pudełka z nadrukiem lub do metalowej puszki z nadrukiem. Dopuszczalne są też inne sposoby pakowania, pod warunkiem że odpowiadają charakterowi produktu i są zgodne z obowiązującymi przepisami. Producent może część swojej produkcji sprzedawać bezpośrednio konsumentowi końcowemu do natychmiastowego spożycia. W tym wypadku pakowanie w folię aluminiową nie jest konieczne.

Aby zagwarantować odpowiednią jakość produktu, produkt przeznaczony do wysyłki (o dłuższym okresie przydatności do spożycia) należy pakować bezpośrednio po zakończeniu procesu produkcji. Suchary są kruche i łatwo wchłaniają wilgoć. Przy transporcie większych ilości mogłoby dojść do obniżenia się jakości produktu przez jego połamanie lub zawilgnięcie. Kolejnym powodem jest zapewnienie dłuższego okresu przechowywania oraz lepszej identyfikowalności produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Jeżeli produkt pakuje się w pudełko kartonowe, na pudełkach podaje się nazwę „Lomnické suchary” oraz określa się rodzaj sucharów. Nazwa „Lomnické suchary” jest wydrukowana większymi literami niż pozostały tekst. Na co najmniej jednym boku pudełka znajduje się ilustracja przedstawiająca suchary. Jeżeli suchary pakowane są w inny sposób lub są sprzedawane pojedynczo bezpośrednio konsumentom końcowym, nazwa „Lomnické suchary” oraz informacja o ich rodzaju muszą być wyraźnie podane w sposób dostosowany do sytuacji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Powiat Semily wraz z miastami: Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Nisou.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Wyznaczony obszar geograficzny to teren podgórski, którego mieszkańcy w przeszłości zajmowali się głównie rolnictwem i rzemiosłem.

Pierwsze historyczne wzmianki o produkcji wyrobu „Lomnické suchary” na wyznaczonym obszarze geograficznym pochodzą z roku 1810, kiedy produkcję sucharów w mieście Lomnice nad Popelkou rozpoczął Michal Jína. Początkowo pieczywo pieczono w domu i roznoszono je na targi w koszach do noszenia na plecach. W drugiej połowie XIX w., w roku 1856 wnuk Michala Jiny wprowadził maszynową produkcję sucharów, w które zaopatrywał nie tylko całe Austro-Węgry, ale także inne kraje europejskie. W 1907 r. jego syn Josef Jína zbudował w Łomnicy nad Popelką fabrykę, wyposażoną

w nowoczesne, jak na ówczesne możliwości, maszyny. Dużą wagę przywiązywał on do jakości produktów. W 1942 r. firmę zmodernizowano, w 1948 r. upaństwowiono, a produkcję sucharów kontynuowano w zakładzie Lomnický průmysl sucharů, który od 1958 r. był częścią zakładu Průmysl trvanlivého pečiva Praha, a następnie Čokoládovny Praha – Modřany.

Po zmianie ustroju w 1989 r. zakład Čokoládovny został sprywatyzowany – zakupił go firma Nestlé, która w 1994 r. przerwała produkcję sucharów „Lomnické suchary”. W 1995 r. powstała firma Vekos. Jej dyrektor zarządzający Ladislav Kodejška junior zaczął ponownie wytwarzać „Lomnické suchary” według starych receptur przekazanych mu przez ojca, który terminował w zakładzie rodziny Jínův. W ostatnich latach pojawiło się szereg mniejszych zakładów, które produkują „Lomnické suchary” według tradycyjnych receptur, np. EGE Impex, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. We wrześniu 2005 r. powstało stowarzyszenie producentów sucharów „Lomnické suchary”.

## 5.2. Specyfika produktu

Czynnikiem, który ma decydujący wpływ na wygląd i smak produktu „Lomnické suchary”, jest tradycyjna, stosowana już prawie 200 lat receptura, a także doświadczenie w produkcji sucharów, jakie zdobyli mieszkańcy wyznaczonego obszaru. Suchary są specyficznym wyrobem produkowanym wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

„Lomnické suchary” są specyficzne pod względem metody produkcji i smaku, mają charakterystyczny kształt, wygląd i smak. Nigdzie indziej nie są produkowane suchary obtaczane w cukrze – jest to wyłączna cecha produktu „Lomnické suchary”. Specyficzne jest również dodawanie do sucharów migdałów, orzechów laskowych lub orzeszków ziemnych. Wysoka jakość produktu łączy się z jego wyjątkowym smakiem. „Lomnické suchary” są specyficznym wyrobem produkowanym wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Przez cały czas produkcji sucharów są one oznaczane jako „Lomnické suchary”, ewentualnie do tej nazwy dodawana jest nazwa producenta, np. Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos itd.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Świadectwem dwóchsetletniej historii produkcji sucharów „Lomnické suchary” na wyznaczonym obszarze geograficznym są liczne wzmianki w prasie archiwalnej i współczesnej, a także dokumentacja przechowywana w muzeum miasta Lomnice nad Popelkou. O wieloletnim związku produkcji sucharów „Lomnické suchary” oraz ich jakości z wyznaczonym obszarem świadczą także publikacje (np. *Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou (Lomnice nad Popelkou – město sucharů i tkanin)*, wyd. Josef Mizera i sp., seria C, tom IX, Brno 1946, *Popis a dějiny okresu Lomnického n. P. (Opis i historia gminy Lomnice nad Popelkou)*, Josef Fučík, 1926), archiwalne ulotki, rymowanki, zaproszenie na targi, podziękowanie prezydenta, strony internetowe. Josef Jína otrzymał za „Lomnické suchary” pierwszą nagrodę („Grand Prix”) na wystawie światowej w Paryżu w 1927 r. Już pod koniec XIX w. i w pierwszej połowie ubiegłego wieku marka „Lomnické suchary” była znana w Austrii, Niemczech i Włoszech. W okresie międzywojennym eksportowano je również do Stanów Zjednoczonych. Obecnie „Lomnické suchary” są sprzedawane niemal na całym obszarze Republiki Czeskiej. Przez cały okres produkcji sucharów aż do dnia dzisiejszego uczestniczy w niej w różnym stopniu rodzina Jínův. Ze względu na swoją wyjątkowość nazwę „Lomnické suchary” w 2003 r. zarejestrowano w Republice Czeskiej jako chronioną nazwę pochodzenia pod nr 198.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.