

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2015/C 353/05)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„KARLOVARSKÝ SUCHAR”

Nr UE: CZ-PGI-0105-01344 – 15.6.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Karlovarská pekárna Trend s.r.o.

Slepá 517/1

360 05 Karlovy Vary

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel.: +420 774455807

E-mail: jaros@karlovarskapekarna.cz

Uzasadniony interes wynika z faktu, iż wnioskodawca jest jedynym producentem produktu w tym obszarze; więcej szczegółów w tekście poniżej.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Czeska

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

— Nazwa produktu

— Opis

— Obszar geograficzny

— Dowód pochodzenia

— Metoda produkcji

— Związek

— Etykietowanie

— Inne [określić jakie]

4. Rodzaj zmian

— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

I. Opis produktu

W pkt 4.2 specyfikacji - Własności fizyko-chemiczne, akapit siódmy, zdanie „Średnia zawartość w 100 g - Karlovarský suchar special” zastępuje się zdaniem „Minimalna zawartość składników stałych w 100 g produktu Karlovarský suchar special”. Wartości dla poszczególnych składników stałych otrzymują brzmienie:

masa sucha: minimum 90 g;

białko: minimum 10 g;

tłuszcz: minimum 1,7 g;

węglowodany: minimum 64,1 g;

wartość energetyczna: 1 400-1 570 kJ

Odpowiednie brzmienie otrzymuje pkt 3.2 dokumentu jednolitego.

- II. W pkt 4.2 specyfikacji - Własności fizyko-chemiczne, akapit ósmy, zdanie „Średnia zawartość w 100 g - Karlovarský suchar dietni” zastępuje się zdaniem „Minimalna zawartość składników stałych w 100 g produktu »Karlovarský suchar dietni«”. Wartości dla poszczególnych składników stałych otrzymują brzmienie:

masa sucha: minimum 90 g;

białko: minimum 10 g;

tłuszcz: minimum 1,5 g;

węglowodany: minimum 63,9 g;

wartość energetyczna: 1 370–1 550 kJ

W pkt 4.2, akapit dziesiąty „Właściwości mikrobiologiczne”, w zdaniu trzecim „Wyniki dla wszystkich parametrów są negatywne lub znacznie poniżej normy” skreśla się słowo „znacznie”. Zdanie piąte „Właściwości mikrobiologiczne produktu muszą być zgodne z rozporządzeniem nr zbioru 132/2004 w sprawie wymogów mikrobiologicznych w odniesieniu do żywności, metod ich kontroli i oceny.” otrzymuje brzmienie: „Właściwości mikrobiologiczne produktu muszą być zgodne z przepisami obowiązującego ustawodawstwa.”.

W pkt 4.2 akapit jedenasty „Karlovarský suchar special”, skreśla się słowa „woda pitna” oraz „sól mineralna z Karlowych Warów”.

W pkt 4.2 akapit trzynasty zdanie „Produkt sprzedawany jest w tekturowych pudełkach o wadze 200 g”, zastępuje się zdaniem „Produkt wprowadzany jest do obrotu w opakowaniach o różnej masie.”.

Odpowiednie brzmienie otrzymują pkt 3.2 i 3.3 dokumentu jednolitego.

Uzasadnienie zmian w sekcjach I i II

Wartości określające zawartość różnych składników stałych w produktach „Karlovarský suchar special” i „Karlovarský suchar dietni” zastępuje się podwyższoną zawartością minimalną masy suchej i obniżoną zawartością minimalną tłuszczu i cukru.

Podwyższoną zawartość minimalną masy suchej uzasadnia poprawa technicznych warunków przechowywania i transportu, dzięki której gotowy produkt nie wchłania więcej wilgoci. Obniżenie zawartości tłuszczu i cukru wynika z wymogów nowoczesnej diety, z uwagi na fakt, że suchary są postrzegane i stosowane jako dietetyczny środek spożywczy. Obniżenie zawartości tłuszczu i cukru pociąga za sobą obniżenie wartości energetycznej, zwłaszcza w produkcie „Karlovarský suchar dietni”. Pierwotnie przewidywane zakresy zawartości poszczególnych składników zastępuje się określonym minimum w ramach usprawniania mechanizmów kontroli; nie powinno dojść do znacznego zwiększenia ich zawartości z uwagi na określony wyżej zakres wartości energetycznej.

III. Dowód pochodzenia

Konieczny jest szereg drobnych zmian w pkt 4.4 specyfikacji.

W akapicie pierwszym, zdanie drugie skreśla się słowa „i sól mineralna z Karlowych Warów”.

W akapicie drugim, zdanie pierwsze: „W celu sprawdzenia, czy zachowana jest zgodność z opisem produktu co sześć miesięcy technolog przedsiębiorstwa przeprowadza wewnętrzną kontrolę.” zastępuje się zdaniem „W celu sprawdzenia, czy zachowana jest zgodność z opisem produktu technolog przedsiębiorstwa przeprowadza wewnętrzną kontrolę zgodnie z wymogami HACCP.”

W akapicie trzecim, zdanie drugie skreśla się wyrażenie „punkty krytyczne”.

W akapicie piątym, „Indywidualne punkty kontroli”, ppkt „przesiewanie mąki” skreśla się wyrażenie „kontrolę bezpośrednią”. Z tego samego akapitu skreśla się również tiret „— rozpuszczenie tłuszczu (kontrola wizualna pod kątem zanieczyszczeń)”.

W akapicie szóstym „Główne przepisy”, słowa „zgodnie z rozporządzeniami wprowadzającymi nr 852/2004 i 178/2002” zastępuje się słowami „zgodne z przepisami obowiązującego ustawodawstwa”.

W akapicie siódmym „Kontrola mikrobiologiczna”, zdanie pierwsze „Próbki do kontroli mikrobiologicznej przesyła się przynajmniej raz w roku.” zastępuje się zdaniem „Próbki do kontroli mikrobiologicznej przesyła się zgodnie z wymogami HACCP.”, a w zdaniu czwartym skreśla się słowo „znacznie”. Zdanie piąte „Właściwości mikrobiologiczne produktu muszą być zgodne z rozporządzeniem nr zbioru 132/2004 w sprawie wymogów mikrobiologicznych w odniesieniu do żywności, metod ich kontroli i oceny.” otrzymuje brzmienie: „Właściwości mikrobiologiczne produktu muszą być zgodne z przepisami obowiązującego ustawodawstwa.”

Uzasadnienie zmian w sekcji III

Przeprowadzaną co sześć miesięcy wewnętrzną kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją i procesem technologicznym zastępuje ciągły monitoring zgodny z analizą zagrożeń i krytycznych punktów (kontroli HACCP).

Skreślono wymóg kontroli rozpuszczenia tłuszczu z uwagi na unowocześnioną produkcję surowców, dzięki której gwarancją jakości są uzyskane przez wytwórców i dostawców certyfikaty jakości.

IV. Metoda produkcji

Punkt 4.5 specyfikacji wymaga szeregu nieznaczających zmian.

W drugim akapicie skreśla się słowa umieszczone w nawiasach „i sól mineralna z Karlowych Warów”.

Skreśla się również zdanie „Sól mineralna z Karlowych Warów jest mieszanką siarczanu sodowego, siarczanu potasowego i wodorowęglanu sodowego.”.

W piątym akapicie „mieszanie”, drugie i trzecie zdanie „Po dodaniu składników miesza się je w mieszarce z dodatkiem ciepłej wody, w sprzyjającej fermentacji temperaturze 27 °C. Następnie w pionowej mieszarce zagniata się średnio zwarte ciasto, które zostawia się do wyrośnięcia temperaturze 27 °C na około 60–80 min.”, zastępuje się zdaniami: „Po dodaniu składników wyrabia się je w mieszarce z dodatkiem ciepłej wody. Następnie w pionowej mieszarce zagniata się średnio zwarte ciasto, które zostawia się do wyrośnięcia w temperaturze 20–30 °C; zostaje w tym stanie przez ok. 20–40 min.”.

W akapicie szóstym ppkt „dzielenie”, zdanie „Po upływie tego okresu, zwanego »dojrzewaniem« ciasto jest krojone w krajarki na kawałki uformowane na kształt bagietki, po czym umieszcza się je w natłuszczonych formach, w których ciasto dalej rośnie.”, zastępuje się zdaniem „Podrośnięte ciasto dzieli się maszynowo na części, które formuje się następnie w bochenki, tnie i umieszcza w natłuszczonych formach (do pełnego wyrośnięcia)”.

W siódmym akapicie, zdanie „Uformowane ciasto pozostawia się do wyrośnięcia na ok. 60 min w kontrolowanej temperaturze wyrastania 35–40 °C przy wilgotności 70–75 %.” zastępuje się zdaniem „Uformowane ciasto pozostawia się do wyrośnięcia na ok. 60 min w kontrolowanej temperaturze 35–40 °C przy wilgotności 70–80 %.”.

W akapicie ósmym, „wypiek”, zdanie „Po wyrośnięciu bagietki umieszcza się w niezamkniętych formach, a następnie piecze w piecach z trzonem parowym w temp. 220–230 °C.” zastępuje się zdaniem „Po wyrośnięciu bagietki umieszcza się w zamkniętych formach, a następnie piecze w piecu obrotowym lub z trzonem parowym w temp. 220–240 °C, gdzie zostają wypieczone w ciągu 35–45 min. w temp. 200–230 °C.”.

W akapicie dziesiątym, zdanie „Produkt wkłada się do kralajnicy, gdzie zostaje pokrojony na kromki grubości 13,5 mm.” zastępuje się zdaniem: „Po wypieczeniu zostają pokrojone w kralajnicy.”.

W akapicie jedenastym, zdanie „Kromki zostają następnie umieszczone na taśmie piekarniczej, gdzie zostają opieczone przez 12 min. w temperaturze powietrza 200–210 °C a temperaturze palnika 280–300 °C.” zastępuje się zdaniem „Kromki zostają następnie płasko rozłożone na taśmie piekarniczej lub na blasze, gdzie zostają opieczone przez 8–12 min. w temperaturze powietrza wewnątrz pieca 200–210 °C.”.

W akapicie dwunastym, zdania „Małe opieczone kromki układane są na półki z przegródkami, a po odpowiednim schłodzeniu pakowane w aluminiowe opakowania z papierową osłoną. Tak opakowane suchary wkłada się do małych kartonowych pudełek z nadrukiem, które z kolei pakowane są do dużych kartonów. Masa produktu wynosi 200 g z tolerancją -7 %.” zastępuje się zdaniem: „Kromki układane są na półki, a po gruntownym ostudzeniu pakowane w aluminiowe opakowania z papierową etykietą lub foliowe z nadrukiem, lub też w kartony o różnej masie.”.

Odpowiednie brzmienie otrzymuje pkt 3.4 dokumentu jednolitego.

Uzasadnienie zmian w sekcji IV

Co do skreślenia słów „sól mineralna z Karlowych Warów” w akapicie drugim, zob. uzasadnienie zmian w sekcji IV.

Co do temperatury składników i ilości wyrabianego ciasta, nie są one stałe, dlatego parametry temperatury wody, czasu rośnięcia, wyrabiania i odstawienia oraz temperatury ciasta wymagały modyfikacji.

Co do krojenia, z uwagi na zróżnicowane rozmiary form piekarskich usunięto odniesienie do grubości kromek.

Co do wyrastania ciasta, ze względu na stosowanie zamkniętych form piekarskich dodano wymaganą wilgotność. Ciasto wyrastające w zamkniętych formach piekarskich wymaga stosunkowo wysokiej wilgotności.

Co do wypieku, ciasto musi być pozostawione w zamkniętych formach piekarskich dla zapewnienia równych rozmiarów kromek. W wyniku postępów w projektowaniu pieców wprowadzono nowy rodzaj pieca: obrotowy. Podwyższono wymaganą początkową temperaturę pieca z uwagi na spadek temperatury o ok. 10 °C z chwilą skierowania pary do wnętrza pieca. Zmianie uległa również temperatura wypiekania, z uwagi na większą wydajność nowoczesnych pieców, których energooszczędność sprawia, że są bardziej ekologiczne i tańsze w eksploatacji.

Co do krojenia, usunięcie odniesienia do grubości kromek nie ma wpływu na jakość produktu.

Co do opiekania, obecnie w użyciu są nowoczesne piece. Taśmy piekarnicze stosuje się coraz rzadziej, a blachy piekarnicze stosuje się w piecach obrotowych. Czas opiekania dostosowano do jakości opiekanych sucharów. Odniesienie do temperatury palników zostało usunięte, jako pozostające bez wpływu na jakość produktu.

Co do pakowania dopuszczono większą swobodę przez wzgląd na zróżnicowane potrzeby konsumentów.

V. Związek

Ostatnie zdanie drugiego akapitu pkt 4.6 „Związek”: „Zarówno wykorzystanie surowców lokalnych (woda mineralna i sól mineralna z Karlowych Warów), jak i lokalna tradycja oraz doświadczenie ludzi przyczyniają się do jakości produktu.” zastępuje się zdaniem „Zarówno wykorzystanie surowców lokalnych (woda mineralna z Karlowych Warów), jak i lokalna tradycja oraz doświadczenie ludzi przyczyniają się do jakości produktu.”.

Pierwsze zdanie akapitu trzeciego „Produkt zawiera wodę zdrojową z Karlowych Warów, a w przypadku »Karlovarského sucharu special« także sól mineralną z Karlowych Warów.” zastępuje się zdaniem „Produkt zawiera wodę zdrojową z Karlowych Warów.”. W tym samym akapicie, w ostatnim zdaniu skreśla się słowa „i sól mineralna z Karlowych Warów”.

Odpowiednie brzmienie otrzymuje pkt 5 dokumentu jednolitego.

Uzasadnienie zmian w sekcji V

W czasie sporządzania specyfikacji sól mineralną z Karlowych Warów produkowano przy użyciu specjalnej technologii zwanej nanofiltracją, która wyszła już z użycia. W związku z tym sól mineralna z Karlowych Warów ma obecnie inne parametry, jest wytwarzana okresowo, całkiem innymi metodami. Dlatego stosownym jest zastąpienie soli mineralnej z Karlowych Warów i zawartych w niej substancji wodą zdrojową z Karlowych Warów bez dodatku wody pitnej. Nie wpływa to w żadnej mierze na smak ani inne cechy produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KARLOVARSKÝ SUCHAR”

Nr UE: CZ-PGI-0105-01344 – 15.06.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Tytuł

„Karlovarský suchar”

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 piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkuje się obecnie dwie odmiany produktu „Karlovarský suchar”: „Karlovarský suchar special” i „Karlovarský suchar dietni”.

Kształt: małe kromki chleba tostowego, o regularnym kształcie, odpowiadającym formie, w jakiej został upieczony;

Wygląd: równomiernie porowaty, dobrze wypieczony, bez zabrudzeń, kruchy, dobrze wysuszony, nie może zawierać żadnych śladów spalenizny ani niepożądanych składników.

Barwa: brunatno-złota, niezbyt ciemna.

Smak: delikatny smak wyrobu piekarniczego, nie może być ani gorzki, ani kwaśny, ani też nie może mieć jakiegokolwiek innego obcego smaku.

Zapach: naturalny zapach wyrobu piekarniczego, nie może posiadać ani zapachu zjełczenia ani jakiegokolwiek innego obcego zapachu.

Właściwości fizyczno-chemiczne:

Minimalna zawartość składników stałych w 100 g produktu „Karlovarský suchar special”

masa sucha: minimum 90 g;

białko: minimum 10 g;

tłuszcz: minimum 1,7 g;

węglowodany: minimum 64,1 g;

wartość energetyczna: 1 400–1 570 kJ

Minimalna zawartość składników stałych w 100 g produktu „Karlovarský suchar dietni”

masa sucha: minimum 90 g;

białko: minimum 10 g;

tłuszcz: minimum 1,5 g;

węglowodany: minimum 63,9 g;

wartość energetyczna: 1 370–1 550 kJ

Wprowadzane na rynek suchary są pakowane w aluminiowe opakowania z papierową etykietą lub foliowe z nadrukiem, lub też w kartony o różnej wadze.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Karlovarský suchar special”: mąka pszenna, woda mineralna z Karlowych Warów, dodatek spulchniający, cukier, utwardzone tłuszcze roślinne, drożdże, sól spożywcza, żółtko w proszku.

„Karlovarský suchar dietni”: mąka pszenna, woda zdrojowa z Karlowych Warów, dodatek spulchniający, cukier, utwardzone tłuszcze roślinne, drożdże, sól spożywcza.

Woda zdrojowa z Karlowych Warów zalicza się do wód typu wodorowęglanowo-chlorowo-sodowo-siarkowego, o mineralizacji całkowitej wynoszącej około 6,45 g/l i zawartości minerałów między 560 a 980 mg/l.

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

Główny surowiec (woda zdrojowa z Karlowych Warów) pochodzi z określonego obszaru. Przetworzenie surowców, wszystkie etapy produkcji i pakowanie odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Proces produkcji produktu „Karlowarský suchar”:

Ciasto przygotowuje się bezpośrednio. Po odmierzeniu surowców miesza się je w mieszarce z dodatkiem wody. Następnie w pionowej mieszarce zagniata się je na średnio zwarte ciasto, które zostawia się do wyrośnięcia. Podrośnięte ciasto dzieli się maszynowo na części, które formuje się następnie w bochenki, tnie i umieszcza w natłuszczonych formach (do pełnego wyrośnięcia). Po wyrośnięciu bagietki umieszcza się w zamkniętych formach, a następnie piecze w piecu obrotowym lub z trzonem parowym. Po upieczeniu produkt wyjmuje się z formy i zostawia na wózku do ostygnięcia. Produkt wkłada się do kralajnicy, gdzie zostaje pokrojony na małe kromki umieszczone następnie na taśmie piekarniczej lub na blasze, gdzie zostają opieczone. Małe opieczone kromki układane są na półki z przegródkami, a po odpowiednim schłodzeniu zapakowane.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie produktu musi odbywać się w miejscu produkcji, ze względu na łamliwość produktu, jego podatność na wilgotność otoczenia oraz w trosce o zagwarantowanie możliwości odtworzenia historii produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa „Karlowarský suchar” musi być umieszczona na etykiecie. Poza tym etykieta nie podlega żadnym szczególnym wymaganiom w zakresie rozmieszczenia informacji, ich czcionki, koloru itp.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar regionu Karlovy Vary, włącznie z terytoriami gmin Karlovy Vary – Šemnice – Kyselka – Velichov – Ostrov – Hroznětín – Mezirolí – Stará Role – Karlovy Vary.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Określony obszar geograficzny ma historyczne związki z turystyką termalno-uzdrowiskową i tradycją zdrojową. Woda z Karlowych Warów jest słynna z unikalnych własności. Pochodzi ze źródeł termalnych w Karlowych Warach, które należą do najważniejszych powszechnie znanych na świecie uzdrowisk. Źródła tych wód biorą początek w miejscu, w którym nastąpił uskok skorupy ziemskiej i w którym krzyżują się znaczne pęknięcia tektoniczne występujące w okolicach Karlowych Warów.

Karlowarský suchar zawdzięcza swój charakter w szczególności renomie i wieloletniej tradycji wytwarzania w wyznaczonym obszarze geograficznym Karlowych Warów, a także chrupkości, łatwostrawności i dietetyczności produktu.

Tradycyjne metody produkcji sucharów nie zmieniły się od dziesięcioleci, podobnie jak obszar jego wytwarzania zdefiniowany w pkt 4. Karlowarský suchar to produkt współtworzący koloryt lokalny Karlowych Warów na równi z termalnym, uzdrowiskowym i zdrojowym charakterem, przyczyniając się do międzynarodowej sławy tego uzdrowiska.

Produkt zawiera termalną wodę zdrojową z Karlowych Warów, która musi być świeża. Woda zdrojowa z Karlowych Warów poprawia i ułatwia trawienie i wchłanianie przez kosmki jelitowe.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami sucharów karlowarskich wynika z historycznych związków ich produkcji na określonym obszarze geograficznym ze stosowaniem lokalnej wody mineralnej. Karlowe Vary słyną jako uzdrowisko zdrojowe. Co więcej, szczycą się długą tradycją – co pozwoliło miejscowym na zgromadzenie doświadczeń – wyrobu sucharów karlowarskich używanych w ramach diety należącej do zabiegów uzdrowiskowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.upv.cz/dms/vestnik/vestnik_spolecny/2014/vestnik_50-2014.pdf#page=143

Dziennik Urzędowy nr 50, 10.12.2014, s. 143 i nast.