

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 308/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján**

**„LOMNICKÉ SUCHARY”**

**EK-szám: CZ/PGI/005/0362/14.09.2004**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál <sup>(1)</sup> beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják

1. *A tagállam felelős szerve:*

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

2. *Csoportosulás:*

Név: Sdružení výrobců Lomnických sucharů  
Cím: Bystrá nad Jizerou 78, CZ-513 01 Semily  
Tel.: (420) 604 24 39 54, (420) 481 62 54 83  
Fax: (420) 481 32 36 14  
e-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

3. *A termék típusa:*

2.4. osztály – Kétszersültek

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)*

4.1. *Elnevezés: „Lomnické suchary”*

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

- 4.2. Leírás: A „Lomnické suchary” következő fajtái léteznek: „Lomnické suchary cukrované” (cukrozott), „Lomnické suchary oříškové” (mogorós), „Lomnické suchary mandlové” (mandulás), „Lomnické suchary arašídové” (földimogyorós), „Lomnické suchary Dia” (cukorbetegeknek).

A kész terméknek az érzékszervi vizsgálat során a következő feltételeknek kell megfelelnie:

Alak: a szeletek maximális vastagsága 18 mm

Külső: egyenletesen cukrozott

Szín: kettétörés után egyenletesen aranybarna

Porózusság: egyenletes, lyukaktól, kemény darabaktól és egyenetlenül elkevert tésztára utaló részekről mentes

Struktúra: kemény, ropogós és omlós

Íz és illat: a pékáruk adott fajtájára jellemző narancshéjjal (citromhéjjal) ízesített. Az íze nem lehet égett, keserű vagy állott, illetve íze és illata nem lehet a terméktől idegen.

Mikrobiológiai vizsgálat: A mintáknak meg kell felelniük a jogszabályban előírtaknak.

Fizikai és kémiai előírások:

Maximális nedvességtartalom	4 % tömegszázalék
A szárazanyag minimális szacharóz-tartalma	33,5 % tömegszázalék
A szárazanyag minimális zsírtartalma	33,5 % tömegszázalék
A szárazanyag maximális hamu-tartalma	0,80 % tömegszázalék
A szárazanyag maximális „ásványi eredetű anyag”-tartalma	0,10 % tömegszázalék

Fémek: arzén, kadmium, ólom, higany – meg kell felelnie a jogszabályban előírtaknak.

Aflatoxinok: B1, B2, G1, G2 < 0,1 µg/kg

A kétszersültet közvetlen fogyasztásra szánják. A „Lomnické suchary” finom búzaliszt, finomított cukor, hidrogénezett zsír, élesztő, tejpor, szárított tojássárgája, fahéj, vanília, narancshéj (citromhéj) és a keserű íztől megfosztott őszi- vagy sárgabarackmagkivonat felhasználásával készül. A szárított tojássárgája helyettesíthető a szárazanyagnak megfelelő mennyiségű friss tojássárgájával. Az egyes változatokhoz örvölt mogorót, mandulát vagy földimogyorót adnak. A cukorbetegeknek készült változat ízesítés nélküli és cukor helyett szorbitot tartalmaz.

- 4.3. Földrajzi terület: A Semily járás, ahol Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou és Jablonec nad Jizerou városok találhatóak.

- 4.4. A származás igazolása: A termelők nyilvántartást vezetnek a „Lomnické suchary” előállításához szükséges egyes nyersanyagok szállítóiról és a késztermékek felvásárlóiról. A termék valamennyi csomagolásán a kötelező adatok mellett feltüntetik a gyártó nevét és székhelyét is.

Valamennyi nyersanyagot ellenőrzik, hogy megfelelnek-e az adott élelmiszeripari normáknak. Az üzemeket és a berendezéseket is rendszeresen ellenőrzik, meg kell felelniük az élelmiszeriparban érvényes higiéniai előírásoknak. Legfőképp a mérlegeket és a hőmérőket vizsgálják.

A gyártási folyamat során ellenőrzik az egyes nyersanyagok súlyát, annak mértékét, mennyire kelt meg a tészta, valamint a levegő hőmérsékletét és nedvességtartalmát a sütés és végül a szárítás során. A kész termékek esetében a csomagolás előtt vizsgálják a szeletek vastagságát, a cukrozás egyenletességét, a törés menti szint, az állagot, ízt és illatot.

A Hradec Královéi Kerületi Higiéniai Állomás (Krajská hygienická stanice) végzi a mikrobiológiai, vegyi és érzékszervi vizsgálatot, ideértve az eltarthatóság ellenőrzését.

A termék-előírások betartásának ellenőrzését az Állami Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Felügyelőség (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) megfelelő felügyelősége végzi.

4.5. Az előállítás módja: A gyártási folyamat fő lépései: Az adott termékfajta receptje szerint előkészített alapanyagok a keverőgépbe kerülnek. A nyersanyagokat alaposan elkeverik. Az elkevert alapanyagokhoz hozzáadják az előkészített élesztőt és jó minőségű ivóvizet, majd ezeket sűrű tésztává gyúrnak. A tésztából kisebb cipókat készítenek, amelyeket a kelés után hosszúkás cipókká formálnak, ezeket elhelyezik a kikent formákba és egy előmelegített kamrában 3 napig kelni hagyják. A megkelt tésztát 240–250 °C fokra melegített kemencében sütik. A kemence lezárásakor a tésztát vízzel nedvesítik meg, hogy az párolódjon, majd 30 – 45 percig sütik. A megsült kétszersült cipókat hagyják kihűlni, megnedvesítésük után egyforma szeletekre vágják őket, majd az osztályozott szeleteket cukorban forgatják meg. A cukrozott kétszersült-szeleteket 190–200 °C fokra melegített kemencében szárítják, majd a szárítás után kiegyengetik és csomagolják őket. A kétszersültet élelmiszeriparban használt alumínium fóliába csomagolják, és ezeket a csomagokat a feliratozott kartondobozokba helyezik.

A minőség megőrzése érdekében a terméket közvetlenül az előállítás után csomagolni kell. A kétszersült törékeny és könnyen magába szívja a nedvességet. Nagyobb mennyiségű termék szállítása során a széttöredezés és nedvesedés miatt romolhat a minőség. A csomagolás egy másik oka a termék nyomon követésének javítása.

4.6. Kapcsolat: A „Lomnické suchary”-t a 19. század első felétől egy behatárolt területen készítik. A kétszersült gyártását Lomnice nad Popelkou városában Michal Jína kezdte meg 1810-ben. A 19. század második felében a vállalkozás nem csak az egész Osztrák-Magyar Monarchiát látta el, hanem más európai országokat is. Az 1927. évi párizsi világkiállításon a „Lomnické suchary” elnyerte az első díjat, a „Grand Prix”-t. 1948-ban a vállalkozást államosították, a kétszersült gyártása a Lomnický průmysl sucharů nevű cégben folytatódott. 1995-ben megalakult a Vekos cég, amely megújította a „Lomnické suchary” gyártását a régi receptek alapján. Az utóbbi években számos kisebb vállalkozás jelent meg, amelyek szintén a régi recept alapján készítik a „Lomnické suchary”-t. Például: VEKOS, EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. 2005 szeptemberében alakult meg a „Lomnické suchary”-t gyártók szövetsége.

A „Lomnické suchary”-t közel 200 éve készítik ugyanolyan módon, külalakja és íze is változatlan.

Ez a tradicionális receptből és Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Jizerou városokban, illetve a Semily járásban élő emberek gyártási tapasztalataiból adódik. A „Lomnické suchary”-t hagyományosan ezen a vidéken gyártják, ebből a régióból szállítják és árulják szinte egész Csehországban. A „Lomnické suchary” ma is jelentős cukrászati ínyencség. Számos kiadványban (például J. Mízero: Město sucharů a textilů Lomnice nad Popelkou – Lomnice nad Popelkou, a kétszersült és a textil városa, J. Fučík: Popis a dějiny okresu Lomnického n.p. – Lomnice nad Popelkou járás története), illetve újságcikkben (Lidové noviny, a libereci kerületben megjelenő Týden) említik a „Lomnické suchary”-t. Különlegessége folytán 2003-ban a „Lomnické suchary” megnevezést a Cseh Köztársaságban a 198. sz. eredetmegjelöléssel jegyezték be.

4.7. Felügyeleti szerv:

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

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

Tel.: (420) 475 65 12 24

Fax: (420) 475 65 12 25

e-mail: [usti@szpi.gov.cz](mailto:usti@szpi.gov.cz)

4.8. Címkézés: A csomagolás valamennyi oldalán szerepel a „Lomnické suchary” megnevezés és az adott változat megnevezése. A „Lomnické suchary” felirat nagyobb betűkkel jelenik meg, mint a szöveg többi része. A doboz legalább egyik oldalán szerepel a kétszersültet ábrázoló kép.

4.9. Nemzeti előírások: –