

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 318/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«LOMNICKÉ SUCHARY»

N° CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres: modifications concernant le groupement demandeur et l'organe de contrôle.

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

1. Point 4.2 du résumé: Modification de la teneur en graisses — aux fins de l'élaboration du cahier des charges, le secrétariat du demandeur initial s'est fondé, à tort, sur l'ancienne norme ON 562890 applicable aux biscuits de l'entreprise nationale Čokoládovny et l'a jointe en tant qu'annexe 8. Dans cette norme, le ratio correspondant à la prise journalière des différentes composantes de l'alimentation — lipides, glucides et protéines — avait été remplacé, pour la catégorie des lipides, par la teneur en graisses dans la matière sèche. Pour des raisons liées à la difficulté de contrôler le paramètre «graisses dans la matière sèche», il ne sera plus fixé de teneur en graisses (lipides) dans la matière sèche mais une teneur en lipides totaux dans le produit fini. Ce paramètre revêt une grande importance pour le consommateur. La teneur en lipides sera donc désormais indiquée comme suit: «Lipides totaux 11 % en poids au minimum».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

2. Point 4.2 du résumé: la mention relative à la teneur en aflatoxines est modifiée de telle sorte que le libellé demeure conforme aux paramètres généraux applicables aux denrées alimentaires; il se lit désormais comme suit: «Aflatoxines B1, B2, G1, G2 — le produit doit satisfaire aux exigences légales.»
3. Point 4.2: La terminologie ainsi que les matières premières aromatiques utilisées ont été précisées comme suit:
 - à des fins d'actualisation de la terminologie, les termes «graisses solidifiées» ont été remplacés par les termes «graisses pour la biscuiterie»;
 - pour des raisons économiques ou de pénurie sur le marché, il est possible de remplacer la vanille par de la «vanilline» dans la préparation;
 - à l'issue d'une enquête effectuée auprès des fabricants, il a été décidé que comme certains d'entre eux incorporent de la cannelle ou du macis dans certaines variétés de «Lomnické suchary», il fallait par conséquent ajouter ces ingrédients à la liste des matières premières; les «amandes de noyaux d'abricots et de pêches désamérisées» n'étant plus produites, elles sont au contraire supprimées de la liste.
4. Point 4.2 du résumé: les «Lomnické suchary Dia» sont supprimés de la liste des variétés de «Lomnické suchary», car conformément à l'arrêté n° 113/2005 de la République tchèque sur l'étiquetage des denrées alimentaires et des produits du tabac, modifié le 23 décembre 2008, qui correspond à la réglementation de l'Union européenne, les mentions susceptibles de créer la confusion entre des denrées alimentaires courantes et des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière sont à bannir (article 4).
5. Point 4.5 du résumé: en ce qui concerne la durée de la période de levage, des contrôles ont mis en évidence des imprécisions et des erreurs d'ordre technique vraisemblablement introduites lors d'une transcription. Les pâtons sont mis à lever dans des moules graissés pendant une période qui n'excède pas 10 à 20 minutes environ. De même, des modifications sont apportées à la description du mode de cuisson, l'ajustement de l'humidité et de la température étant fonction du type de four. Ainsi, pour des raisons de maintien de la qualité des «Lomnické suchary», il est nécessaire d'adapter ces paramètres en fonction du type de four utilisé. La partie correspondante de la description initiale de la méthode d'obtention est remplacée par le texte suivant: «La pâte est découpée en petits tas ronds qui, après levage, sont roulés en longs pâtons, placés dans des moules graissés et mis à lever pendant environ 10 à 20 mn. Après levage, ils sont cuits dans un four chauffé à environ 200-250 °C pendant environ 30 à 45 mn.»
6. Points 4.5 et 4.8 du résumé: le retour à un mode de vente traditionnel et la possibilité de choisir entre plusieurs formes de conditionnement justifient une modification des dispositions relatives à l'emballage. La phrase: «Les biscuits sont emballés dans une feuille d'aluminium alimentaire et ces paquets sont placés dans une boîte en carton imprimée» est remplacée par le texte suivant: «Les biscuits sont emballés dans une feuille d'aluminium alimentaire et ces paquets sont placés dans une boîte en carton ou en fer-blanc imprimée. Tout autre emballage adapté au type de produit et satisfaisant aux normes obligatoires est également admis. Le fabricant peut vendre une partie de sa production directement au consommateur final pour consommation immédiate; dans ce cas, les biscuits ne doivent pas être emballés dans une feuille d'aluminium». En conséquence, les dispositions relatives à l'étiquetage se lisent comme suit: «La dénomination "Lomnické suchary" et la variété sont indiquées sur les boîtes d'emballage. Les mots "Lomnické suchary" sont composés en caractères plus grands que le reste du texte. Un côté de la boîte au moins est occupé par une image sur laquelle les biscuits sont représentés. Dans le cas des autres types d'emballage, y compris ceux prévus pour la vente directe de biscuits à la pièce aux consommateurs, la dénomination "Lomnické suchary" ainsi que la variété de biscuit doivent figurer sur l'emballage de la manière la plus évidente qui soit». Le libellé précité remplace intégralement le texte d'origine.

Pour remédier à l'erreur mentionnée précédemment, relative à l'utilisation de la norme n° ON 562890 (voir modification n° 1) jointe en tant qu'annexe 8 du cahier des charges, les deux dernières phrases du point 4.5 du cahier des charges ont été supprimées.
7. En raison des changements intervenus en ce qui concerne les nom et adresse du groupement demandeur, l'autorité chargée de vérifier le respect du cahier des charges et l'organe de contrôle chargé d'effectuer des analyses qualitatives et quantitatives, il a été procédé à la mise à jour de ces données.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«LOMNICKÉ SUCHARY»

N° CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Lomnické suchary»

2. **État membre ou pays tiers**

République tchèque

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Plusieurs variétés de «Lomnické suchary» sont produites: Lomnické suchary cukrované («Lomnické suchary» au sucre), Lomnické suchary oříškové («Lomnické suchary» aux noisettes), Lomnické suchary mandlové («Lomnické suchary» aux amandes), Lomnické suchary arašídové («Lomnické suchary» aux cacahouètes).

Le produit fini doit remplir les conditions suivantes à l'analyse sensorielle:

forme: petites tranches d'une épaisseur maximale de 18 mm;

surface: uniformément recouverte de sucre;

couleur: uniformément mordorée, lorsque l'on casse le biscuit;

porosité: adaptée, absence de cavités, de compacité ou de traces de pâte non mélangée;

consistance: dure, cassante, croustillante

saveur et odeur: selon la sorte, goût de zeste d'orange (de citron). Ne peut avoir un goût de brûlé ou un goût amer ou rance, ni aucun autre goût ou odeur étrangers.

Exigences physiques et chimiques:

Humidité 4 % en poids au maximum

Saccharose dans la matière sèche 33,5 % en poids au minimum

Lipides totaux 11 % en poids au minimum

Cendres dans la matière sèche 0,80 % en poids au maximum

«Sable» dans la matière sèche 0,10 % en poids au maximum

Métaux: arsenic, cadmium, plomb, mercure — le produit doit satisfaire aux exigences légales.

Examen microbiologique: les échantillons doivent satisfaire aux exigences légales en vigueur.

Aflatoxines B1, B2, G1, G2 — le produit doit satisfaire aux exigences légales.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les «Lomnické suchary» sont destinés à la consommation directe. Ils sont à base de farine de froment ordinaire, de sucre (le cas échéant), de graisses pour la biscuiterie, de levure, de lait en poudre et de jaunes d'œufs en poudre, de zeste d'orange ou de citron et, selon la variété de biscuit, de cannelle, de

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

vanille ou de macis. Les jaunes d'œufs en poudre peuvent être remplacés par des jaunes d'œufs frais et la vanille par de la vanilline. Des noisettes, amandes ou cacahouètes concassées sont ajoutées à différentes variétés. Les tranches de biscuit cuites sont roulées dans du sucre glace.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Pour des raisons de maintien de la qualité et de l'hygiène du produit, le processus de fabrication s'effectue intégralement, de la préparation de la pâte au séchage, sur le lieu de production. Les «Lomnické suchary» sont un produit délicat, dont les techniques de fabrication ne permettent pas la délocalisation de certaines étapes du processus.

Principales étapes du processus technologique: les matières premières préparées selon la recette correspondant à la variété de biscuit donnée sont placées dans le mélangeur et bien mélangées. Du levain préalablement préparé et de l'eau potable sont ajoutés au mélange obtenu. Le tout est soigneusement mélangé de manière à obtenir une pâte ferme. La pâte est découpée en petits tas ronds qui, après levage, sont roulés en longs pâtons, placés dans des moules graissés et mis à lever pendant environ 10 à 20 mn. Après levage, ils sont cuits dans un four chauffé à environ 200-250 °C pendant environ 30 à 45 mn. Les pâtons de biscuit cuits sont mis à refroidir. Une fois amollis, ils sont découpés en petites tranches d'égale épaisseur et roulés individuellement dans du sucre glace. Les tranches de biscuit sont ensuite séchées au four à une température de 190 à 200 °C, après quoi elles sont égalisées et transférées vers le département emballage.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Les biscuits sont emballés dans une feuille d'aluminium alimentaire et ces paquets sont placés dans une boîte en carton ou en fer-blanc imprimée. Tout autre emballage adapté au type de produit et satisfaisant aux normes obligatoires est également admis. Le fabricant peut vendre une partie de sa production directement au consommateur final pour consommation immédiate; dans ce cas, les biscuits ne doivent pas être emballés dans une feuille d'aluminium.

Les produits d'une durée de conservation plus longue destinés à l'expédition doivent être nécessairement emballés directement après l'achèvement du processus de production, pour des raisons de maintien de la qualité. Les biscuits sont cassants et absorbent facilement l'humidité. Une dégradation de la qualité pourrait donc se produire lors d'un transport en plus grande quantité (les biscuits risquent de se casser et de devenir humides). Le but est également d'assurer une meilleure conservation et une plus grande traçabilité du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

La dénomination «Lomnické suchary» et la variété sont indiquées sur les boîtes d'emballage. Les mots «Lomnické suchary» sont composés en caractères plus grands que le reste du texte. Un côté de la boîte au moins est occupé par une image sur laquelle les biscuits sont représentés. Dans le cas des autres types d'emballage, y compris ceux prévus pour la vente directe de biscuits à la pièce aux consommateurs, la dénomination «Lomnické suchary» ainsi que la variété de biscuit doivent figurer sur l'emballage de la manière la plus évidente qui soit.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

District de Semily, qui comprend les villes de Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou et Jablonec nad Nisou.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire de production délimitée des «Lomnické suchary» est située au pied de montagnes, dans une région dans laquelle la population locale vivait principalement de l'agriculture et de l'artisanat.

Les premières mentions historiques de la fabrication des «Lomnické suchary» dans l'aire géographique délimitée remontent à 1810, date à laquelle Michal Jína commença à confectionner ces biscuits à Lomnice nad Popelkou. Il s'agissait, au début, de biscuits de fabrication domestique vendus dans des hottes en osier sur les marchés. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, et plus précisément en 1856, le

petit-fils de Michal Jína mit au point un procédé de fabrication mécanique pour les «Lomnické suchary», qui permit d'approvisionner non seulement toute l'Autriche-Hongrie, mais aussi d'autres pays européens. Son fils, Josef Jína, fonda en 1907 la fabrique de Lomnice nad Popelkou, équipée pour l'époque de machines modernes. L'accent fut mis sur la qualité des produits. L'entreprise fut modernisée en 1942 et nationalisée en 1948. La fabrication des biscuits se poursuivit au sein de l'établissement Lomnický průmysl sucharů, qui passa en 1958 sous contrôle de l'établissement Průmysl trvanlivého pečiva Praha, puis de l'entreprise Čokoládovny Praha, à Modřany.

Après les événements de novembre 1989, Čokoládovny fut privatisée par la société Nestlé, qui abandonna la fabrication des «Lomnické suchary» en 1994. La société Vekos fut créée en 1995, et l'on nomma à sa tête Ladislav Kodejška (fils), qui reprit la fabrication des «Lomnické suchary» en se fondant sur d'anciennes recettes héritées de son père, formé au métier au sein de la famille Jína. Ces dernières années ont vu l'apparition d'autres petits fabricants, qui produisent des «Lomnické suchary» selon les anciennes recettes (EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška, etc.). L'association des fabricants de «Lomnické suchary» (sdružení výrobců Lomnických sucharů) a été créée en septembre 2005.

5.2. Spécificité du produit

L'apparence et le goût des «Lomnické suchary» sont le fruit d'une recette traditionnelle utilisée depuis près de 200 ans déjà et du savoir-faire des habitants de l'aire géographique délimitée. Leur fabrication est limitée à l'aire de production définie.

Les «Lomnické suchary» se caractérisent par leur fabrication et leur saveur; ils ont une forme, une apparence et un goût particuliers. Leur enrobage de sucre est typique de ces biscuits et ne se retrouve nulle part ailleurs. De même, le fait d'ajouter des noisettes, des amandes ou des cacahouètes en font un produit à part. La qualité élevée et constante de ce produit est liée à l'excellence des saveurs. Les «Lomnické suchary» sont un produit spécifique, uniquement fabriqué dans l'aire de production délimitée.

Depuis que ces biscuits sont fabriqués, ils ont toujours porté le nom de «Lomnické suchary», éventuellement accompagné de celui du fabricant (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, etc.).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

De nombreux ouvrages imprimés de l'époque, des publications actuelles et des documents conservés au musée de la ville de Lomnice nad Popelkou font référence à l'histoire bicentenaire de la fabrication des «Lomnické suchary». Ce lien tissé de longue date avec l'aire de production ainsi que la qualité des «Lomnické suchary» sont également attestés par des publications [par exemple «Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou» (Lomnice nad Popelkou, ville des biscuits et du textile), publiée par Josef Mizera e. a., série C volume IX, Brno 1946, «Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.» (Description et histoire du district de Lomnice nad Popelkou) de Josef Fučík, 1926], des brochures d'époque, des comptines, des invitations à des foires, des remerciements reçus du président, des liens internet, etc. Josef Jína a obtenu le premier prix (Grand Prix) pour ses «Lomnické suchary» à l'exposition internationale de Paris, en 1927. Dès la fin du XIX^e siècle et durant la première moitié du siècle dernier, les «Lomnické suchary» se firent connaître en Autriche, en Allemagne et en Italie sous ce nom. Durant l'entre-deux-guerres, ils s'exportèrent même jusqu'en Amérique. De nos jours, les «Lomnické suchary» sont distribués, depuis l'aire de production délimitée, sur la quasi-totalité du territoire de la République tchèque. Les descendants de la famille Jína à l'origine des «Lomnické suchary» ont tous participé, à des degrés divers, à l'histoire de la fabrication de ce produit. En raison du caractère unique de ces biscuits, la dénomination «Lomnické suchary» a été enregistrée comme appellation d'origine en République tchèque en 2003, sous le numéro 198.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Cf. note 3.