

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2007/C 206/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY”

nr WE: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 383 111
Faks: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: Sdružení výrobců Karlovarských trojhráneků
Adres: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Tel.: (420) 353 563 006
Faks: (420) 353 563 006
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4: Wyroby piekarnicze trwałe — wafle

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa: „Karlovarské trojhránky”

- 4.2 Opis: „Karlovarské trojhránky” to trójkątne wafle produkowane według tradycyjnej receptury z okrągłych opłatków karlowarskich (zapieczonych z różnymi rodzajami nadzienia — zob. następny akapit). Osem sztuk opłatków łączy się masą kakaową lub czekoladową i układa w stos, a następnie kroi specjalną maszyną na osiem części. Gotowe wafle pakuje się, każdy osobno lub po kilka sztuk.

Opłatki karlowarskie, z których wytwarza się wafle „trojhránky”, to produkowane według tradycyjnej receptury okrągłe, płaskie ciastka o średnicy ok. 19 cm. Opłatek składa się z dwóch cienkich płatów ciasta, ozdobionych charakterystyczną wypukłą dekoracją — brzeg opłatka zdobi ornament szerokości 30 mm przedstawiający ulistnioną łądygę. Otacza on napis „Karlovarské oplatky”, który znajduje się w pasie o szerokości co najmniej 20 mm. Na środku opłatka widnieje symbol uzdrowiska Karlowe Wary — fontanna będąca symbolem źródła wody zdrojowej lub kozica. Szczególną rolę w produkcji opłatków odgrywa karlowarska lecznicza woda zdrojowa, która nadaje im wyjątkowy smak i jest używana do nawilżania płatów ciasta. Płaty ciasta łączy się na gorąco, po posypaniu ich wewnętrznej strony proszkiem cukrowo-orzechowym lub innym, najczęściej migdałowym, kakaowym, waniliowym lub cynamonowym. Opłatki są kruche, lekkie, cienkie, mają charakterystyczny smak i aromat.

Podstawowe surowce do produkcji karlowarskich opłatków/wafli „trojhránky” to: mąka pszenna, karlowarska lecznicza woda zdrojowa, tłuszcz roślinny, cukier, mleko, mieszanka jajeczna, skrobia, proszek do pieczenia, masło oraz — w zależności od rodzaju nadzienia — orzechy laskowe, migdały, kakao w proszku, wanilia, cynamon.

Stosowana do produkcji karlowarskich opłatków/wafli „trojhránky” woda zdrojowa ma specyficzne własności, charakterystyczne dla wyznaczonego obszaru geograficznego. Opłatki zawdzięczają swoje charakterystyczne cechy, a zwłaszcza kruchość, szczególnie zapach i smak, własnościom karlowarskiej wody zdrojowej. Karlowarska woda zdrojowa jest naturalną wodą wodorowęglanowo-siarczanowo-chlorkowo-sodową. Wypływa ona na powierzchnię w miejscu powstania uskoku tektonicznego z głębokości ponad 800 m., ma temperaturę 73 °C i zawiera następujące składniki mineralne: lit, sód, potas, rubid, cez, miedź, beryl, magnez, wapń, stront, cynk, kadm, glin, cyna, ołów, arsen, antymon, selen, mangan, żelazo, kobalt, nikiel, fluorki, chlorki, bromki, siarczany, wodorowęglany, węglany oraz kwas krzemowy. W Karlowych Warach, które są największym czeskim uzdrowiskiem, woda ta jest od wielu wieków stosowana w leczeniu przewlekłej choroby wrzodowej żołądka, zaburzeń czynnościowych dróg żółciowych, w tym tzw. zespołu po cholecystektomii, przewlekłego zapalenia śluzówki żołądka, wątroby, kamieni moczowych i artretyzmu.

4.3 Obszar geograficzny: Obszar miasta-uzdrowiska Karlowe Wary.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Produkcja odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi produkcji żywności, z zastosowaniem systemu kontroli HACCP. Producenci prowadzą ewidencję dostawców surowców, w tym karlowarskiej wody zdrojowej, a także odbiorców gotowego produktu. Na każdym produkcie widnieje nazwa producenta i jego adres. Kontrole zgodności produktu z jego opisem przeprowadza właściwy dla danego produktu i obszaru inspektorat — w tym przypadku Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza, inspektorat w Pilźnie.

- 4.5 Metoda produkcji: Opłatek karlowarski, z którego wytwarza się wafle „trojhránky”, składa się z dwóch cienkich, okrągłych płatów ciasta o średnicy ok. 19 cm, ozdobionych charakterystyczną wypukłą dekoracją (zob. 4.2). Ciasto przygotowuje się dodając do opisanych powyżej składników (zob. pkt 4.2) karlowarską wodę zdrojową. Po upieczeniu opłatki są zwilżane karlowarską wodą zdrojową. Następnie dwa płaty ciasta łączy się na gorąco, po posypaniu ich wewnętrznej strony proszkiem cukrowo-orzechowym lub innym, w zależności od rodzaju opłatków (zob. pkt 4.2). Na zakończenie procesu produkcji osiem sztuk opłatków karlowarskich układa się w stos, łącząc je masą kakaową lub czekoladową. Nadzienie produkuje się z następujących składników: okruchy czekolady, utwardzony tłuszcz roślinny, mleko w proszku, kakao, cukier, proszek sojowy, miazga z opłatków karlowarskich. Miazga z opłatków karlowarskich (upieczone i pokruszone opłatki karlowarskie) stanowi 7 % całkowitej objętości nadzienia. Nadzienie o konsystencji kremu otrzymuje się poprzez stopniowe ubijanie poszczególnych jego składników. Kremem tym smaruje się osiem opłatków (zawsze po ich zewnętrznej stronie), które następnie układa się w stos, prasuje, wyrównuje poprzez przycięcie krawędzi i tnie na osiem trójkątnych części. Uzyskane wafle „karlowarskie trojhránky” pakuje się, pojedynczo lub w pudełku o wadze 150 lub 200 g.

Aby utrzymać jakość i specyficzne własności produktu, przynajmniej wyrobienie ciasta, pieczenie, dojrzewanie i spiekanie opłatków powinno się odbywać na wyżej określonym obszarze.

- 4.6 Związek: Swoje specyficzne cechy karlowarskie wafle „trojhránky” zawdzięczają zastosowaniu karlowarskiej wody zdrojowej ze źródeł, które znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym, oraz tradycyjnej recepturze (zob. pkt 4.2).

Pierwsze wzmianki o produkcji na omawianym obszarze geograficznym opłatków karlowarskich, z których wytwarzane są wafle „Karlovarské trojhránky” pochodzą z połowy XVIII w. Do tej ponad dwustuletniej tradycji nawiązuje produkcja wafli „Karlovarské trojhránky”. Obecnie urząd miasta Karlowe Wary i ogólnokrajowa organizacja Czech Tourism prezentuje je — jako symbol miasta — na międzynarodowych targach i innych uroczystościach. O ich jakości i popularności świadczy np. fakt, że w 2005 r. były prezentowane w Edynburgu (Szkocja) na wystawie EU-Japan Food Festival. Wymienia się je także wśród ulubionych przysmaków światowej sławy hokeisty Jaromíra Jágra.

W dniu 11 lutego 2000 r. nazwa pochodzenia „Karlovarské trojhránky” została wpisana do rejestru nazw pochodzenia pod nr. 171, wpisu do rejestru międzynarodowego zgodnie z porozumieniem Lizbońskim dokonano w dniu 29 maja 2001 r. pod numerem 838.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adres: Jiráskovo náměstí 8, CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 433 411

Faks: (420) 377 455 229

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Etykietowanie: „KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY”

Produkt powinien być wyraźnie oznakowany: jego nazwa powinna znajdować się na wierzchniej stronie produktu lub jego opakowania.
