

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 85/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss bei der Kommission innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung eingehen

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„KARLOVARSKÉ OPLATKY“

EG-Nr.: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

g. U. () g. A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Úřad průmyslového vlastnictví
Anschrift: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Telefon: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-Mail: posta@upv.cz

2. *Vereinigung:*

Name: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Anschrift: Slepá 517/1
CZ-360 05 Karlovy Vary
Telefon: (420) 353 56 30 06
Fax: (420) 353 56 30 06
E-Mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter(X) sonstige ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 2.4: Dauerbackwaren — Oblaten

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Karlovarské oplatky“

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 4.2. Beschreibung: „Karlovarské oplatky“ (Karlsbader Oblaten) werden nach traditionellem Rezept hergestellt; es handelt sich um flache, runde Scheiben von etwa 19 cm Durchmesser. Die Oblate besteht aus zwei dünnen Teigplatten mit dem typischen Relief, das in einem Kreis von 30 mm Durchmesser ein Blätterzweig zeigt; darunter ist in einer Kreislinie von mindestens 20 mm Breite die Aufschrift „Karlovarské oplatky“ angebracht. In der Mitte der Oblate ist ein Karlsbader Symbol, entweder ein Mineralwasserbrunnen oder eine Gemse, die der Legende nach mit der Gründung der Stadt Karlsbad verknüpft ist, wiedergegeben. Die Oblaten werden aus Rohstoffen hergestellt, bei denen auch Karlsbader Mineral-Heilwasser eine wichtige Rolle für den Geschmack und die Befeuchtung der Teigplatten spielt. Die beiden Teigplatten werden miteinander verbunden, indem sie mit dem Aufstreuen von Zucker und Haselnüssen (bzw. je nach Geschmacksrichtung aus anderen Zutaten, zumeist Mandeln, Kakao, Vanille oder Zimt) zusammengebacken werden. Die Oblaten sind mürbe, leicht, dünn, von runder Form und weisen auf der Oberfläche ein Relief auf. Außerdem zeichnen sie sich durch ihren besonderen Geschmack und Duft aus.

Die Basiszutaten für die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ sind Weizenmehl, Karlsbader Mineral-Heilwasser, Pflanzenfett, Zucker, Mehl, Eimischung, Stärke, Backpulver und Butter sowie je nach Aufstreuen Haselnusskerne, Mandeln, Kakaopulver, Vanille und Zimt.

Das zur Herstellung von „Karlovarské oplatky“ verwendete Karlsbader Mineral-Heilwasser verfügt über besondere Eigenschaften, die für das abgegrenzte Gebiet charakteristisch sind. Durch die Wirkung dieser Eigenschaften erhalten die Oblaten ihre charakteristischen Merkmale, insbesondere ihre Mürbigkeit, den besonderen Duft und den Geschmack. Karlsbader Mineral-Heilwasser ist ein natürliches hydrogencarbonat-, schwefel- und chloridhaltiges Wasser, das von einem tektonischen Bruch aus einer Tiefe von mehr als 800 m und mit einer Temperatur von 73 °C an die Oberfläche gelangt. Es enthält Lithium, Natrium, Kalium, Rubidium, Cesium, Kupfer, Beryllium, Magnesium, Kalzium, Strontium, Zink, Cadmium, Aluminium, Zinn, Blei, Arsen, Antimon, Selen, Mangan, Eisen, Kobalt, Nickel, Fluoride, Chloride, Bromide, Sulfate, Hydrogencarbonat, Carbonate und Kieselsäure. Dieses Wasser wird in Karlsbad, dem größten tschechischen Badeort, schon seit Jahrhunderten zur Behandlung chronischer Magengeschwüre, Beschwerden des Gallengangs einschließlich Postcholezystektomie-Syndrom, chronischer Krankheiten der Bauchspeicheldrüse, der Leber sowie bei Harnsteinen und Gicht eingesetzt. „Karlovarské oplatky“ sind leicht verdaulich und haben einen niedrigen Kaloriengehalt, Merkmale, die auf ihre Zusammensetzung und insbesondere auf die Verwendung des Karlsbader Mineral-Heilwassers zurückzuführen sind.

„Karlovarské oplatky“ werden einzeln hergestellt. Sie sind in Schachteln zu 5 Stück (125 g), 6 Stück (150 g) und 8 Stück (200 g) verpackt erhältlich.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das Gebiet der Bäderstadt Karlsbad.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Die Herstellung erfolgt im Einklang mit den geltenden Vorschriften für die Lebensmittelherstellung, wobei während des Herstellungsprozesses das HACCP-Kontrollsystem angewandt wird. Die Hersteller führen ein Verzeichnis mit den Lieferanten der Rohstoffe und den Abnehmern der Fertigprodukte. Jedes Produkt ist mit Angaben über den Hersteller versehen. Die Einhaltung der Spezifikation wird durch die örtlich zuständige Behörde, also die staatliche Agrar- und Lebensmittelinspektion, Inspektorat Pilsen, kontrolliert.
- 4.5. Herstellungsverfahren: „Karlovarské oplatky“ bestehen aus zwei dünnen runden Teigplatten von etwa 19 cm Durchmesser, die ein charakteristisches Relief aufweisen. Der Teig wird zubereitet, indem die oben genannten Zutaten (vgl. Punkt 4.2) mit frischem Karlsbader Mineral-Heilwasser vermischt werden, wobei das Pflanzenfett zunächst zum Schmelzen gebracht werden muss. Der gut vermischte flüssige, feingelbe Teig, der nicht aufgeht, weil er (im Gegensatz zu anderen Feinbackwaren) keine Hefe enthält, wird bei einer Temperatur von 20-26 °C etwa 60 Minuten ruhen gelassen und dann in den Behälter der Dreh-Backvorrichtung (das zum Backen der Oblaten normalerweise verwendete Gerät) gefüllt und bei einer Temperatur von 220 °C gebacken, wobei die Teigplatten nach dem traditionellen Backverfahren eine Dicke von 2 mm erreichen. Die so hergestellten Teigplatten werden mindestens 48 Stunden in einen Feuchtraum gelegt, wobei zur Erzielung der Luftfeuchtigkeit ebenfalls Karlsbader Mineral-Heilwasser verwendet wird. Die Teigplatten müssen in dem Feuchtraum nach einem besonderen Verfahren ausgelegt und beschwert werden, damit sie richtig befeuchtet werden und sich dabei nicht verziehen. In dem Feuchtraum muss die Temperatur 40 °C und die Luftfeuchtigkeit 90 % betragen. Am Ende des Herstellungsprozesses werden auf Back-Drehgestellen (die normalerweise bei der Herstellung von Oblaten verwendet werden und im Unterschied zu der Dreh-Backvorrichtung für die Herstellung der Teigplatten kein Relief aufweisen) bei 180 °C zwei Teigplatten mit dem Zucker-Haselnuss-Aufstreuen oder — je nach Geschmacksorte — mit einem anderen Aufstreuen (vgl. Abschnitt 4.2) zusammengebacken. Der Aufstreuen wird zubereitet, indem man die einzelnen Zutaten zerstoßt und zu einem feinen Pulver vermischt, das gleichmäßig von Hand höchstens 1 mm dick auf die untere Teigplatte gestreut wird; diese wird dann mit der zweiten Teigplatte zugedeckt und alles zusammengebacken. Damit die Qualität und die speziellen Eigenschaften des Produkts gewahrt bleiben, ist es unerlässlich, dass zumindest das Teigmischen, das Backen, das Ablagern und das Zusammenbacken der Oblaten in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet: Die besonderen Eigenschaften von „Karlovarské oplatky“ ergeben sich aus der Verwendung von Karlsbader Mineral-Heilwasser mit seinen speziellen Eigenschaften aus den im abgegrenzten geografischen Gebiet gelegenen Quellen und der traditionelle Rezeptur (vgl. Punkt 4.2).

Erste historische Hinweise auf die Existenz von „Karlovarské oplatky“ stammen aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Hierbei handelt es sich zum einen um die ältesten überlieferten, zangenartigen Oblatenformen, die heutzutage im Karlsbader Museum ausgestellt sind, und zum anderen eine schriftliche Erwähnung aus dem Jahr 1788 in dem Buch „Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste“. „Karlovarské oplatky“ wurde zunächst in häuslicher Produktion hergestellt; die erste bekannte Oblatenbäckerei (ein kleiner Bäckereibetrieb, der gleichzeitig als Hotelküche diente) befand sich wahrscheinlich im Hotel U zlatého štítu und wurde um das Jahr 1810 von Anna Grasmuck, Gemahlin des Grafen Josef von Bolzy, geführt. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Nachfrage nach „Karlovarské oplatky“ jedoch wahrscheinlich fast ausschließlich durch häusliche Produktion gedeckt.

Bäckereien, die auf die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ spezialisiert waren, kamen erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf. Im Jahr 1867 entstand die wahrscheinlich berühmteste Bäckerei dieser Art, die Firma Bayer, deren Produkte sogar an den deutschen Kaiser Wilhelm I geliefert wurden und eine Reihe von Auszeichnungen auf internationalen Ausstellungen erhielten. 1904 wurden „Karlovarské oplatky“ im abgegrenzten Gebiet bereits von 22 Bäckereien hergestellt. Zu dieser Zeit produzierten diese Bäckereien insgesamt etwa 4 Mio. Oblaten jährlich.

Bis zu der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg, also bis 1939, wurde die Entwicklung der Produktion und des Verkaufs von „Karlovarské oplatky“ aufgezeichnet. Damals waren im abgegrenzten Gebiet, d. h. der Stadt Karlsbad, 26 Bäckereien auf die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ spezialisiert. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Herstellung in etwa der Hälfte der Firmen unter der Leitung sogenannter „nationaler Verwalter“ fortgesetzt. Nach der Verstaatlichung im Jahre 1948 wurden „Karlovarské oplatky“ bis 1989 im Karlsbader Betrieb des staatseigenen Unternehmens Orion hergestellt.

Nach der Wiedereinführung der Marktwirtschaft knüpften die Mitglieder der Vereinigung der Hersteller von „Karlovarské oplatky“ auf dem abgegrenzten Gebiet wieder an die traditionelle Herstellungsweise dieses Produkts an.

Die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ hat in Karlsbad eine mehr als zweihundertjährige Tradition. Durch die zielstrebige und geduldige Arbeit der Hersteller vor Ort hat sich dieses beliebte Feingebäck zur traditionellen Spezialität der Stadt Karlsbad entwickelt.

„Karlovarské oplatky“ waren bereits im letzten und vorletzten Jahrhundert bekannt und berühmt. Auf der Pariser Weltausstellung von 1900 wurden sie mit der Goldmedaille ausgezeichnet. In jüngerer Zeit, auf der EXPO-2000-Weltausstellung in Hannover, waren sie als typisch tschechisches Produkt eines der meistverkauften Erzeugnisse im tschechischen Pavillon, wie der damalige Generalkommissar für die Tschechische Republik bestätigt.

Am 1.2.1974 wurden „Karlovarské oplatky“ unter der Nr. 72 in das tschechische Verzeichnis der Ursprungsbezeichnungen eingetragen.

- 4.7. Kontrollstelle:

Name: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň
Anschrift: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8
Telefon: (420) 377 43 34 11
Fax: (420) 377 45 52 29
E-Mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Etikettierung: „Karlovarské oplatky“

Die Bezeichnung des Produkts muss auf dessen Vorderseite bzw. Verpackung die dominierende Angabe sein.
