ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/C 206/13)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ([1]). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

КРАТКО ИЗЛОЖЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“

ЕО №: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

Това кратко изложение представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. *Отговорен отдел в държавата-членка:*

Име: Úřad průmyslového vlastnictví
Адрес: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Телефон (420) 220 383 111
Факс (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Група:*

Име: Sdružení výrobců Karlovarských trojhránků
Адрес: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Телефон (420) 353 563 006
Факс (420) 353 563 006
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Състав: Производители/преработватели (X) други ( )

3. *Вид продукт:*

Клас 2.4: Бисквити — вафли

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. *Спецификация:*

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1 Име: „Karlovarské trojhránky“

4.2 Описание: Karlovarské trojhránky се произвеждат според традиционна рецепта като срязани триъгълници от плосък кръгъл Karlovarských oplatek (съединени с различни смеси — виж следващия параграф). „Karlovarské oplatky“ се състои от осем реда вафлени кори, наредени една върху друга, слепени с какаов или шоколадов пълнеж, и нарязани със специален нож за придаване на окончателната им форма (8 парчета). Готовите trojhránkусе пакетират или самостоятелно или в пакет от няколко парчета.

„Karlovarské oplatky“, от които се приготвят „Karlovarských trojhránků“, се произвеждат във формата на плоски кръгове с около 19 cm в диаметър. Те се състоят от два тънки диска с характерен релеф, изобразяващ разлистена клонка, разположена по външния край върху 30 mm широка ивица, под която се намира кръгъл надпис с минимална широчина 20 mm „Karlovarské oplatky“. В центъра на вафлата е изгравиран един от символите на града на минералните извори — Карлови Вари — или фонтан с минерална вода, или дива коза. Водата в Карлови Вари представлява основна съставка, тъй като допринася за овлажняването на вафлените кори и за придаване на специфичния им вкус. Вафлените кори са поръсени с продукт на основата на захар и лешници или, в зависимост от вида, с продукт на базата на бадеми, какао, ванилия или канела, след което се слепват, за да образуват едно цяло, чрез изпичане. Така получените вафли са хрупкави, леки и тънки и притежават характерни вкус и аромат.

Основните суровини за приготвянето на Karlovarských oplatek/trojhránků са пшенично брашно, изворна вода от Карлови Вари, растителна мазнина, захар, мляко, яйчна смес, нишесте, химическа мая, масло и, в зависимост от вида, лешници, бадеми, какао на прах, ванилия или канела.

Изворната минерална вода на Карлови Вари, която се използва в производството на Karlovarských oplatek/trojhránků, притежава специфични свойства, характерни за определения географски район. Именно свойствата на изворната минерална вода на Карлови Вари придават на вафлата отличителните ѝ характеристики, и по-специално нейната хрупкавост, както и специфичния ѝ аромат и вкус. Изворната вода на Карлови Вари е богата на бикарбонати, сулфати, хлориди и натрий, идва по тектонична пукнатина от дълбочина над 800 m при температура от 73 °C и съдържа литий, натрий, калий, рубидий, цезий, мед, берилий, магнезий, калций, стронций, цинк, кадмий, алуминий, калай, олово, арсен, антимон, селен, манган, желязо, кобалт, никел, флуориди, хлориди, бромиди, сулфати, бикарбонати, карбонати и силициева киселина. Тази вода се използва от векове в най-големия чешки град на минерални извори — Карлови Вари — за лечение на хронични стомашни язви, дискинезия на жлъчните пътища, включително постхолецистектомичен синдром, хронични заболявания на панкреаса и черния дроб, камъни в пикочните пътища и подагра.

4.3 Географски район: Територията на града на изворна вода Карлови Вари.

4.4 Доказателство за произход: Производството се извършва в съответствие с действащите по отношение на производството на хранителни продукти разпоредби и подлежи на системата за контрол HACCP. Производителите водят регистри на доставчиците на суровини и на купувачите на готови продукти. Всеки продукт носи името и адреса на производителя. Спазването на изискванията по отношение на спецификацията се следи от местната служба на държавния компетентен орган, а именно Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň.

4.5 Начин на производство: Karlovarská oplatka, от които се произвеждат Karlovarské trojhránky, се състоят от две тънки вафлени кори с кръгла форма с диаметър от около 19 cm и имат характерен релеф (виж точка 4.2). Тестото се приготвя, като се смесят изброените по-горе съставки (виж точка 4.2) с прясна изворна вода от Карлови Вари. След изпичане вафлите се навлажняват с изворна вода от Карлови Вари, след това се слепват две по две с помощта на меланж на основата на захар и лешник или друго, според вида (виж точка 4.2). В края на производствения процес слепените две по две с пълнеж от какао или шоколад вафли се подреждат една върху друга до достигането на осем слоя. Пълнежът се състои от следните съставки: парченца шоколад, растителна мазнина в твърдо състояние, мляко на прах, какао, захар, соя на прах и парченца вафли Karlovarských oplatek. Парченцата Karlovarská oplatka (изпечени и натрошени вафли), прибавени към пълнежа, представляват 7 % от общото съдържание на гарнитурата. Този пълнеж е резултат от постепенното смесване на всички съставки до получаването на крем. Така получената смес се използва по-нататък за заливка на горния слой на Karlovarské oplatky, които след това се слепват две по две и се подреждат една върху друга до достигането на осем пласта, преди да бъдат оформени, изрязани по периферията, след това разделени на осем парчета, а именно „Karlovarských trojhránků“. Вафлените триъгълници се опаковат самостоятелно или в пакети от 150 g или 200 g.

За да се запазят качеството и специфичните свойства на продукта, вафлите трябва да бъдат поне произведени, оставени да „отлежат“ и слепени в определения географски район.

4.6 Връзка: „Karlovarských trojhránků“ дължат спецификата си на използваната традиционна рецепта (виж точка 4.2) и минералната вода на Карлови Вари, която притежава особени свойства и е получена от извори, намиращи се на територията на определения географски район.

Първите исторически отпратки за производството на *Karlovarských oplatek* (от които се правят *Karlovarské trojhránky*) в определения район датират от средата на XVIII век. Производството на *Karlovarských trojhránků* води началото си от тази над двестагодишна традиция. Днес те се използват като реклама за града на минералните извори Карлови Вари от местната община и националния орган Czech Tourism при представяния и международни събития. Залог за тяхното качество и популярност е представянето им през 2005 г. в Единбург, Шотландия, на кулинарния фестивал, организиран от Европейския съюз и Япония, както и фактът, че те са цитирани от световно известния чешки хокеист на лед Яромир Ягр като едно от предпочитаните от него захарни изделия.

Наименованието *Karlovarské trojhránky* е записано на 11 февруари 2000 г. в чешкия регистър на наименованията за произход под номер 171, а на 29 май 2001 г. — в националния регистър, създаден съгласно Лисабонското споразумение, под номер 838.

4.7 Контролен орган:

Име: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

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

Телефон (420) 377 433 411

Факс (420) 377 455 229

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

4.8 Етикетиране: „KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“

Наименованието на продукта трябва да се вижда ясно на лицевата страна на продукта и/или на неговата опаковка.