

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 85/02)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 (¹). Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„KARLOVARSKÉ OPLATKY“

č. ES: CZ/PGI//005/0381/20.10.2004

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresa: 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. *Skupina:*

Název: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

Adresa: Slepá 517/1
CZ-360 05 Karlovy Vary

Tel.: (420) 353 56 30 06

Fax: (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Složení: producenti/zpracovatelé(X) ostatní ()

3. *Druh produktu:*

Třída 2.4: Trvanlivé pečivo – oplatky

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:* „Karlovarské oplatky“

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2 Popis: Karlovarské oplatky jsou vyráběny podle tradiční receptury jako kulaté plátové výrobky o průměru cca 19 cm. Oplatka se skládá ze dvou tenkých plátů s charakteristickým reliéfem znázorňujícím na vnějším okraji lístečkový stvol o šíři 30 mm, pod nímž je v kružnici o šíři minimálně 20 mm nápis „Karlovarské oplatky“. Uprostřed oplatky je zobrazen symbol lázní Karlovy Vary – buď fontána znázorňující vřídlo, nebo alternativně kamzík, spojený pověstí se založením města Karlovy Vary. Ty jsou vyrobeny ze surovin, kde významnou roli pro chuť i vlhčení plátů sehrává i Vřídelní karlovarská léčivá voda. Pláty jsou spojeny zapečením cukro-oreškového prosypu případně podle druhu prosypu jiné chuti, nejčastěji pak mandlového, kakaového, vanilkového nebo skořicového. Oplatky jsou křehké, lehké, tenké, kulatého tvaru s reliéfem na povrchu. Specifická je i jejich chuť a vůně.

Základními surovinami pro výrobu Karlovarských oplatek jsou pšeničná mouka, Vřídelní karlovarská léčivá voda, rostlinný tuk, cukr, mléko, vaječný melanz, škrob, kypřicí prášek, máslo a podle druhu prosypu dále lísková jádra, mandle, kakaový prášek, vanilka, skořice.

Vřídelní karlovarská léčivá voda, používaná k výrobě Karlovarských oplatek, má specifické vlastnosti, charakteristické pro vymezenou oblast. Vlivem vlastností této Vřídelní karlovarské léčivé vody se dosahuje charakteristických vlastností oplatky, zejména křehkosti, specifické vůně a chuti. Vřídelní karlovarská léčivá voda je přírodní hydrouhličitano-síranochloridová voda vyvěrající tektonickým zlomem z hloubky více než 800 m na povrch země při teplotě 73 °C a obsahující lithium, sodík, draslík, rubidium, cesium, měď, berylium, hořčík, vápník, stroncium, zinek, kadmium, hliník, cín, olovo, arsen, antimon, selen, mangan, železo, kobalt, nikl, fluoridy, chloridy, bromidy, sírany, hydrogenuhličitan, uhličitan a kyselinu křemičitou. Tato voda se v největších českých lázních – Karlových Varech – už po staletí užívá pro léčbu chronicky recidivující vředové choroby žaludku, dyskinéze vývodných cest žlučových včetně postcholecystektomického syndromu, chronického onemocnění slinivky břišní, jater, močových kamenů a dny. Karlovarské oplatky vykazují znaky lehké stravitelnosti a nižší kalorické hodnoty, což jsou znaky dané jejich složením a zejména užitím Vřídelní karlovarské léčebné vody.

Karlovarské oplatky jsou vyráběny kusově. Baleny jsou v krabičkách po 5 kusech (125 g), 6 kusech (150 g) a 8 kusech (200 g).

- 4.3 Zeměpisná oblast: Katastr lázeňského města Karlovy Vary

- 4.4 Důkaz původu: Výroba je zajišťována v souladu s platnými předpisy o potravinářské výrobě s využitím kontrolního systému HACCP v průběhu výrobního procesu. Výrobci vedou registry dodavatelů surovin a odběratelů hotových výrobků. Každý výrobek je opatřen údajem o výrobcu. Kontroly dodržování specifikace provádí věcně a místně příslušný státní orgán, kterým je Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň.

- 4.5 Metoda produkce: Karlovarská oplatka se skládá ze dvou tenkých kulatých plátů o průměru cca 19 cm s charakteristickým reliéfem. Těsto se připravuje smícháním výše označených ingrediencí (viz 4.2) s čerstvou Karlovarskou vřídelní vodou, přičemž rostlinný tuk musí být nejprve rozehrátím převeden do kapalného skupenství. Dobře vymíchané tekuté jemně nažloutlé těsto, které nenabývá na objemu, neboť jde o těsto nekvašené (na rozdíl od jiných cukrářských výrobků), se ponechá při teplotě 20–26 °C po dobu cca 60 minut odstáním vyzrát a následně se nalévá do zásobníku pečicího karuselu. Pláty jsou pečeny dávkováním řídkého těsta na pečících karuselech (běžný stroj na pečení oplatek) při teplotě 220 °C, kde se tradičním výrobním postupem dosahuje tloušťky (síly) plátu do 2 mm. Takto vyrobené pláty se ukládají na období minimálně 48 hodin do zvlhárny, kde se k jejich zápaře využívá opět Vřídelní karlovarská léčivá voda. Pláty musí být ve zvlhárně speciálně uložené a zatížené, aby došlo k jejich správnému navlhčení, ale aby zároveň nedošlo k jejich pokroucení. Teplota ve zvlhárně musí dosahovat 40 °C, vlhkost 90 %. Na závěr výrobního procesu jsou na spékacích karuselech (běžný stroj na spékání oplatek – odlišný od pečících karuselů pro výrobu plátů absencí reliéfu) spojovány při teplotě 180 °C vždy dva pláty k sobě zapečením cukro-oreškového prosypu, nebo prosypu jiné chuti podle druhu (viz 4.2). Prosyp je připravován drcením a smísením jednotlivých ingrediencí do jemného prášku, který je pak ručně nanášen ve stejnoměrné vrstvě max. 1 mm na spodní plát, překryt druhým plátem a zapečen. K dodržení kvality a specifických vlastností je nezbytné, aby minimálně míchání těsta, pečení, odležení a spékání oplatek probíhalo ve vymezené oblasti.

- 4.6. Souvislost: Specifické vlastnosti Karlovarských oplatek jsou dány užitím karlovarské vřídelní vody specifických vlastností ze zdrojů vymezené zeměpisné oblasti a tradiční recepturou (viz bod 4.2).

První historické zmínky o výrobě Karlovarských oplatek ve vymezené zeměpisné oblasti spadají do poloviny 18. století. Svědčí o tom jednak nejstarší dochované klešťové oplatnice, jež jsou dnes uloženy v Karlovarském muzeu, jednak písemná zmínka z roku 1788, zveřejněná v knize Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Karlovarské oplatky byly nejprve vyráběny podomácku, první známou oplatkárnou (byť šlo jen o malou pekárnu, jež byla součástí hotelové kuchyně) byla patrně výrobní hotelu U zlatého štítu, provozovaná kolem r. 1810 Annou Grasmuckovou, chotí hraběte Josefa von Bolzy. Nicméně až do poloviny 19. století byla poptávka po Karlovarských oplatkách patrně pokrývána téměř výhradně produkty domácí výroby.

Specializované pekárny na výrobu Karlovarských oplatek se začaly objevovat až ve druhé polovině 19. století. V roce 1867 vznikla patrně největší taková pekárna – firma Bayer, jejíž výrobky byly dodávány i německému císaři Vilému I. a získaly řadu ocenění na mezinárodních výstavách. V roce 1904 se již profesionální výrobou Karlovarských oplatek zabývalo ve vymezené zeměpisné oblasti 22 pekáren. V té době představovala výroba těchto pekáren produkci cca 4 miliony oplatek ročně.

Až do předválečného období, tj. do roku 1939 byl zaznamenán rozvoj výroby a prodeje Karlovarských oplatek. Karlovarské oplatky v té době vyrábělo ve vymezené oblasti, tedy v regionu lázeňského města Karlovy Vary, 26 specializovaných výrobců. Po druhé světové válce pokračovala výroba asi v polovině firem pod vedením tzv. národních správců. Po znárodnění v roce 1948 byly Karlovarské oplatky až do roku 1989 vyráběny v karlovarském závodě národního podniku Orion.

Po obnovení tržního hospodářství navázali na tradici výroby Karlovarských oplatek ve vymezeném území členové Sdružení výrobců Karlovarských oplatek.

Více jak dvě století se v Karlových Varech traduje výroba Karlovarských oplatek. Cílevědomou a trpělivou prací místních výrobců se tato oblíbená cukrovinka stala tradiční specialitou města Karlovy Vary.

Karlovarské oplatky získaly svoji proslulost a známost již minulém a předminulém století. Na Světové výstavě v Paříži v roce 1900 jim byla udělena zlatá medaile. V novodobé historii byly jako typický český produkt jedním z nejprodávanějších výrobků CZ pavilonu na Všeobecné světové výstavě EXPO 2000 v Hannoveru, jak dokládá potvrzení generálního komisaře CZ účasti.

Dne 1. února 1974 bylo označení původu Karlovarské oplatky zapsáno do CZ rejstříku označení původu pod číslem zápisu 72.

- 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresa: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Označování: Karlovarské oplatky

Označení výrobku musí být provedeno dominantně na čelní straně výrobku resp. jeho obalu.
