

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 85/02)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006

»KARLOVARSKÉ OPLATKY«

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

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed:*

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresse: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6

Telefon: (420) 220 38 31 11

Telefax: (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Sammenslutning:*

Navn: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Telefon: (420) 353 56 30 06

Telefax: (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed (X) andre ()

3. *Produktets art:*

Klasse 2.4: Kiks — vafler

2. *Varespecifikation:*

(Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Karlovarské oplatky«

⁽¹⁾ EUTL 93 af 31.3.2006, s. 12.

- 4.2. Beskrivelse: »Karlovarské oplatky« fremstilles efter en traditionel opskrift og har en flad rund form med et tværmål på omkring 19 cm. vaflerne består af to tynde plader med et karakteristisk relief, der i en 30 mm bred stribe langs kanten viser en gren med blade, under hvilken der er anbragt en mindst 20 mm bred cirkelformet inskription »Karlovarské oplatky«. Midt på vaflen er der anbragt et symbol for kurbadebyen Karlovy Vary — enten en kildevandsfontæne eller en gemse, der ifølge legenden er knyttet sammen med grundlæggelsen af Karlovy Vary. Af de råvarer, der benyttes til fremstillingen af vaflerne, spiller det medicinske kildevand fra Karlovy Vary også en vigtig rolle for vaflernes smag og fugtighedsgrad. To plader samles ved bagning til en enkelt vaffel, efter at de er blevet overdrysset med en blanding af sukker og hasselnødder eller andre smagsblandinger af f.eks. mandler, kakao, vanilje eller kanel. Vaflerne er sprøde, lette, tynde og runde og har et relief på overfladen. De har også en karakteristisk smag og duft.

Råvarerne til fremstilling af vafler fra Karlovy Vary omfatter hvedemel, byens medicinske kildevand, vegetabilsk fedt, sukker, mælk, sammenpiskede æg, stivelse, bagepulver, smør og de blandinger, der drysses på vaflerne og kan bestå af hasselnødder, mandler, kakaopulver, vanilje eller kanel.

Kildevandet fra Karlovy Vary, der benyttes ved fremstillingen af »Karlovarské oplatky«, har særlige egenskaber, der er karakteristiske for det afgrænsede område. Det er dette kildevands særlige egenskaber, som giver vaflerne deres karakteristiske egenskaber og navnlig deres sprødhed, duft og smag. Kildevandet fra Karlovy Vary er en naturlig bikarbonat-, sulfat- og klorholdig type kildevand, der siver op til overfladen gennem en tektonisk spalte fra en dybde på mere end 800 m ved en temperatur på 73 °C. Kildevandet indeholder lithium, natrium, kalium, rubidium, cæsium, kobber, beryllium, magnesium, calcium, strontium, zink, cadmium, aluminium, tin, bly, arsen, antimon, selen, mangan, jern, kobolt, nikkel, fluorider, chlorider, bromider, sulfater, bicarbonater, carbonater og kiseltsyre. Vandet er blevet benyttet i århundreder i Karlovy Vary, der er den største kurbadeby i Tjekkiet, til at behandle kroniske mavesår, dyskinese i galdegangene, herunder postcholecystectomisk syndrom, kroniske forstyrrelser i bugspytkirtel og lever, og blæresten og gigt. »Karlovarské oplatky« er lette at fordøje og indeholder kun få kalorier. Det skyldes deres sammensætning og navnlig brugen af det medicinske kildevand fra Karlovy Vary.

»Karlovarské oplatky« fremstilles stykvis. De pakkes i små æsker med 5 styk (125 g), 6 styk (150 g) eller 8 styk (200 g).

- 4.3. Geografisk område: Området for kurbadebyen Karlovy Vary.

- 4.4. Bevis for oprindelse: Vaflerne fremstilles under overholdelse af gældende bestemmelser for fremstilling af fødevarer, og kontrolsystemet HACCP anvendes under fremstillingsprocessen. Producenterne fører registre over leverandørerne af råvarer og køberne af de færdige vafler. En angivelse af fabrikanten findes på hvert produkt. Den ansvarlige nationale myndighed er »Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň«, der kontrollerer, at varespecifikationen overholdes.

- 4.5. Produktionsmetode: »Karlovarské oplatky« består af to tynde runde plader med et tværmål på omkring 19 cm og med et typisk relief. Dejen tilberedes ved at blande ovennævnte ingredienser (se punkt 4.2) med frisk kildevand fra Karlovy Vary, efter at det vegetabiliske fedt er opvarmet så meget, at det smelter. Den omhyggeligt blandede og let gullige dej hæver ikke, da der ikke tilsættes hævemiddel (i modsætning til andet bagværk). Dejen hviler omkring 60 minutter ved en temperatur på 20–26 °C, inden den hældes over i beholderen på en rotationsbageovn. Vaffelpladerne bages ved at hælde den tynde dej ud på roterende bageplader (det normale udstyr til at bage vafler på) ved en temperatur på 220 °C, og denne traditionelle fremstillingsproces resulterer i vafler med en tykkelse på op til 2 mm. De på denne måde fremstillede vaffelplader anbringes mindst 48 timer i et fugtkammer, hvor kildevandet fra Karlovy Vary igen tilsættes for at opnå den ønskede fugtighedsgrad. Vaffelpladerne skal arrangeres og bevægtes på en særlig måde i fugtkammeret, så de befugtes korrekt og ikke misformes. Temperaturen i fugtkammeret skal nå op på 40 °C ved en fugtighedsgrad på 90 %. Ved fremstillingsprocessens slutning anbringes vaffelpladerne på særlige roterende bageplader (af den type, der normalt benyttes til at samle vaffelplader, som er forskellig fra rotationsovnen, der benyttes til at bage pladerne, derved, at der ikke dannes relief på pladerne) ved en temperatur på 180 °C. To vaffelplader samles til en enkelt vaffel ved bagning, efter at de er blevet overdrysset med en blanding af sukker og hasselnødder eller en anden smagsblanding (se punkt 4.2). Drysblandingen tilberedes ved at formale og blande de forskellige ingredienser til fint pulver, som derpå håndstrøs på den underste vaffelplade på en sådan måde, at der dannes et regelmæssigt lag på højst 1 mm, som dækkes af den anden vaffelplade og bages sammen. For at bevare produktets kvalitet og særlige egenskaber er det vigtigt, at dejen fremstilles og bages, og at de bagte vafler hviler og samles i det afgrænsede område.

- 4.6. Tilknytning: De særlige kendetegn for »Karlovarské oplatky« stammer fra den anvendte traditionelle opskrift og brugen af kildevand fra Karlovy Vary, som findes i det afgrænsede geografiske område og har særlige egenskaber (se punkt 4.2).

De første historiske optegnelser om fremstillingen af »Karlovarské oplatky« i det bestemte geografiske område går tilbage til midten af det 18. århundrede. De henviser dels til de ældste vaffeljern (»oplatnice«), der i dag opbevares på museet i Karlovy Vary, dels til en omtale i 1788 i bogen Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. »Karlovarské oplatky« blev til at begynde med bagt i hjemmene, og det første kendte vaffelbageri var formentlig blot en lille ovn i køkkenet på hotellet »U zlatého štítu«, der omkring 1810 blev drevet af Anna Grasmucková, som var gift med grev Josef von Bolzy. Indtil midten af det 19. århundrede blev efterspørgslen efter »Karlovarské oplatky« sandsynligvis dækket næsten udelukkende med hjemmelavede produkter.

Vaffelbagerier, der var specialiseret i fremstillingen af »Karlovarské oplatky«, begyndte at dukke op i anden halvdel af det 19. århundrede. Det mest berømte vaffelbageri (firma Bayer) blev grundlagt i 1867, og dets vafler blev endog leveret til den tyske kejser Wilhelm I og modtog flere udmærkelser på verdensudstillinger. I 1904 fandtes der 22 større bagerier af »Karlovarské oplatky« i det afgrænsede geografiske område. Produktionen i disse bagerier nåede dengang op på omkring 4 mio. vafler om året.

Indtil krigens begyndelse i 1939 var produktionen og salget af »Karlovarské oplatky« stigende. Vaflerne blev dengang fremstillet af 26 specialproducenter i det afgrænsede geografiske område, dvs. området for kurbadebyen Karlovy Vary. Efter Anden Verdenskrig fortsatte produktionen i ca. halvdelen af bagerierne, der blev ledet af »statsejendomsadministratorer«. Efter nationaliseringen i 1948 og indtil 1989 blev »Karlovarské oplatky« fremstillet på statsvirksomheden Orion i Karlovy Vary.

Efter markedsøkonomiens genindførelse har medlemmerne af Sdružení výrobců Karlovarských oplatek (sammenslutningen af producenter af »Karlovarské oplatky«) genoptaget den traditionelle fremstilling af vaflerne i det pågældende geografiske område.

»Karlovarské oplatky« er blevet fremstillet i Karlovy Vary i mere end to århundreder. Takket være de lokale producenters indsats og tålmodige arbejde er disse vafler blevet en traditionel specialitet i byen Karlovy Vary.

»Karlovarské oplatky« har opbygget deres gode ry og omdømme i de forløbne to århundreder. De modtog en guldmedalje på verdensudstillingen i Paris i 1900. Deres status som et typisk tjekkisk produkt medførte også, at de blev et af de mest solgte produkter på den tjekkiske pavillon på verdensudstillingen EXPO 2000 i Hannover, som det fremgår af det certifikat, som generalkommissæren for Den Tjekkiske Republik har udstedt.

Den 1. februar 1974 blev betegnelsen »Karlovarské oplatky« optaget i det tjekkiske register over oprindelsesbetegnelser under nr. 72.

- 4.7. Kontrolorgan:

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresse: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefon: (420) 377 43 34 11

Telefax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Mærkning: Karlovarské oplatky

Varebetegnelsen skal fremstå som det vigtigste element på forsiden af produktet og på emballagen.