

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung 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 206/13)

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

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“****Nr. EG: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004****g. U. () g. g. A. (X)**

Diese Zusammenfassung informiert über die Hauptbestandteile der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Úřad průmyslového vlastnictví
Anschrift: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-Mail: posta@upv.cz

2. *Vereinigung:*

Name: Sdružení výrobců Karlovarských trojhránek
Anschrift: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Tel.: (420) 353 563 006
Fax (420) 353 563 006
E-Mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 2.4: Dauerbackwaren — Oblaten

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

4.1 Name: „Karlovarské trojhránky“

- 4.2 Beschreibung: „Karlovarské trojhránky“ werden nach traditionellem Rezept als Dreikantstücke aus den runden flachen „Karlovarské oplatky“ (die mit unterschiedlichen Aufstreusorten zusammengebacken werden, weitere Angaben nachstehend) hergestellt. Dabei werden acht Schichten „Karlovarské oplatky“ nach Bestreichen mit Kakao- oder Schokoladenfüllung übereinandergelegt; zur Erreichung der endgültigen Form werden diese mit einer Schneidemaschine in die endgültige Form gebracht (8 Stücke). Die fertigen „Trojhránky“ werden entweder einzeln oder zu mehreren verpackt.

„Karlovarské oplatky“, das Ausgangsprodukt für „Karlovarské trojhránky“, werden als runde, flache Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 19 cm hergestellt. Eine Oblate setzt sich aus zwei dünnen Teigplatten mit typischem Relief zusammen, das auf dem Außenrand mit einem 30 mm breiten Blätterzweig bedruckt ist, unter dem im einer mindestens 20 mm breiten Kreislinie die Aufschrift „Karlovarské oplatky“ angebracht ist. In der Mitte der Oblate ist ein Symbol der Bäderstadt Karlsbad, ein Springbrunnen als Sinnbild für das sprudelnde Heilwasser oder eine Gemse, abgebildet. Das sprudelnde Karlsbader Heilwasser spielt wichtige Rolle für den Geschmack und die Befeuchtung der Oblaten-Teigplatten. Die Teigplatten werden mit einem Aufstreu aus Zucker und Nüssen bzw. je nach Geschmack aus anderen Zutaten (Mandeln, Kakao, Vanille oder Zimt) zusammengebacken. Die Oblaten sind mürbe, leicht und zart, und zeichnen 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 Aufstreu Haselnusskerne, Mandeln, Kakaopulver, Vanille oder Zimt.

Das zur Herstellung von „Karlovarské oplatky“ verwendete Karlsbader Mineral-Heilwasser verfügt über besondere Eigenschaften, die für das abgegrenzte Gebiet charakteristisch sind. Diese Eigenschaften verleihen den Oblaten ihre typischen Merkmale, insbesondere die Mürbigkeit und den besonderen Duft und 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, Caesium, Kupfer, Beryllium, Magnesium, Kalzium, Strontium, Zink, Cadmium, Aluminium, Zinn, Blei, Arsen, Antimon, Selen, Mangan, Eisen, Kobalt, Nickel, Fluoride, Chloride, Bromide, Sulfate, Hydrogencarbonat, Karbonate und Kieselsäure. Dieses Wasser wird in Karlsbad, dem größten tschechischen Badeort, schon seit Jahrhunderten zur Behandlung von chronischen Magengeschwüren, Beschwerden des Gallengangs einschließlich Postcholezystektomie-Syndrom, chronischen Krankheiten der Bauchspeicheldrüse und der Leber sowie von Harnsteinen und Gicht eingesetzt.

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 gesamten Herstellungsprozesses das HACCP-Kontrollsystem angewandt wird. Die Hersteller führen ein Verzeichnis mit den Lieferanten der Rohstoffe, einschließlich des Karlsbader Mineral-Heilwassers, und den Abnehmern der Fertigprodukte. Jedes Produkt ist mit Namen und Anschrift des Herstellers 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“, aus denen „Karlovarské trojhránky“ hergestellt werden, bestehen aus zwei dünnen, runden Teigplatten mit einem Durchmesser von etwa 19 cm, die ein charakteristisches Relief aufweisen (vgl. Punkt 4.2). Der Teig wird zubereitet, indem die oben genannten Zutaten (vgl. Punkt 4.2) mit frischem Karlsbader Mineral-Heilwasser vermischt werden. Nach dem Backen werden die Teigplatten mit Karlsbader Mineral-Heilwasser befeuchtet und jeweils zwei Platten mit einem Aufstreu aus Zucker und Nüssen bzw. je nach Sorte aus anderen Zutaten zusammengebacken (vgl. Punkt 4.2). Nach Abschluss des Herstellungsprozesses werden jeweils acht Oblaten mit einer Kakao- oder Schokoladenfüllung übereinandergeschichtet. Die Füllung besteht aus folgenden Zutaten: Schokoladenstücke, gehärtetes Pflanzenfett, Milchpulver, Kakao, Zucker, Sojapulver und Bruch von „Karlovarské oplatky“. Der Bruch von „Karlovarské oplatky“ (gebackene und zerstoßene „Karlovarské oplatky“) in der Füllung macht 7 % der gesamten Füllmasse aus. Die Füllung wird zubereitet, indem die einzelnen Zutaten zu einer cremigen Konsistenz verrührt werden. Diese wird dann auf die Oberfläche der „Karlovarské oplatky“ aufgestrichen, die dann zu acht Stück aufeinandergeschichtet, zusammengedrückt, am Rand abgeschnitten und schließlich in 8 Stücke, die „Karlovarské trojhránky“, zerteilt werden. Diese werden dann entweder einzeln oder in Schachteln zu 150 g bzw. 200 g verpackt.

Zur Sicherstellung der Qualität und der spezifischen Eigenschaften ist es unerlässlich, dass zumindest Herstellung, Lagerung und Zusammenbacken der Oblaten im eingegrenzten Gebiet erfolgen.

- 4.6 Zusammenhang: Die besonderen Eigenschaften von „Karlovarské trojhránky“ ergeben sich aus der Verwendung des Karlsbader Mineral-Heilwassers aus den Quellen im eingegrenzten geografischen Gebiet mit seinen spezifischen Merkmalen und dem traditionellen Rezept (vgl. Punkt 4.2).

Die ersten historischen Aufzeichnungen über die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ (dem Ausgangsprodukt von „Karlovarské trojhránky“) im eingegrenzten Gebiet stammen aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. An diese mehr als 200jährige Tradition knüpft die Herstellung von „Karlovarské trojhránky“ an. Heutzutage werden diese Produkte von der Karlsbader Stadtbehörde zur Darstellung der Stadt und von der landesweiten Organisation Czech Tourism für internationale Präsentationen und Aktionen verwendet. Ein Beleg für ihre Qualität und Beliebtheit ist die Tatsache, dass sie 2005 im schottischen Edinburgh im Rahmen des EU-Japan Food Festival präsentiert wurden, und auch der weltberühmte Hockeyspieler Jaromír Jágr zählt sie zu seinen Lieblingssüßigkeiten.

Am 11.2.2000 wurde der Name „Karlovarské trojhránky“ unter der Nummer 171 in das Verzeichnis der Ursprungsbezeichnungen der Tschechischen Republik und am 29.5.2001 unter der Nummer 838 in das internationale Verzeichnis des Lissabonner Abkommens eingetragen.

- 4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

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

Tel.: (420) 377 433 411

Fax (420) 377 455 229

E-Mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Etikettierung: „KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“

Der Produktname muss deutlich sichtbar auf der Vorderseite des Produkts bzw. dessen Verpackung angebracht sein.
