

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 206/13)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**«KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY»****Nº CE: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004****DOP () IGP (X)**

En el presente resumen figuran los datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Úřad průmyslového vlastnictví
Dirección: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Teléfono: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
Correo electrónico: posta@upv.cz

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Sdružení výrobců Karlovarských trojhránek
Dirección: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Teléfono: (420) 353 563 006
Fax: (420) 353 563 006
Correo electrónico: obchod@karlovarskapekarna.cz
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 2.4: Productos de galletería — barquillos

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Descripción del pliego de condiciones:

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1 Nombre: «Karlovarské trojhránky»

4.2 Descripción: Los «Karlovarské trojhránky» se fabrican con arreglo a una receta tradicional: se trata de triángulos recortados en los «Karlovarské Oplatky» o barquillos de Karlovy Vary, que son obleas de forma circular, y ensamblados mediante diferentes preparados (véase el párrafo siguiente). Los «Karlovarské trojhránky» están formados por ocho placas de barquillo superpuestas y ensambladas mediante un relleno de cacao o de chocolate, y finalmente recortados en la forma deseada con una troqueladora. Los triángulos obtenidos se envasan bien de forma individual, bien en paquetes de varias unidades.

Los «Karlovarské oplatky», que constituyen la base para la elaboración de los «Karlovarské trojhránky», son placas circulares de unos 19 cm de diámetro. Los barquillos se componen de dos discos delgados con un motivo característico en relieve en el borde exterior que representa un tallo adornado con pequeñas hojas, de un ancho de 30 mm, debajo del cual aparece dispuesta en círculo la inscripción «Karlovarské oplatky». En el centro del barquillo está representado un símbolo de la ciudad termal de Karlovy Vary, que puede ser bien la fuente que simboliza el manantial de las aguas termales, bien una gamuza. El agua minero-medicinal de Karlovy Vary contribuye de forma significativa al sabor y la humidificación de las obleas. Para su ensamblaje en caliente, las obleas se unen entre sí mediante un relleno a base de azúcar y de avellanas, o, según la variedad, con un preparado de otro sabor, por lo general a base de almendras, cacao, vainilla y canela. Los barquillos son crujientes, ligero y finos; su sabor y aroma también son característicos.

Los ingredientes básicos para la elaboración de los «Karlovarské oplatky» o los «Karlovarské trojhránky» son los siguientes: harina de trigo, agua minero-medicinal de Karlovy Vary, grasa vegetal, azúcar, leche, mezcla de huevo, levadura en polvo, mantequilla y, según el tipo de relleno, avellanas peladas, almendras, cacao en polvo, vainilla o canela.

El agua minero-medicinal que se utiliza para la elaboración de los «Karlovarské oplatky o trojhránky» tiene propiedades específicas típicas de la zona geográfica delimitada. Esas propiedades influyen a su vez en las características propias de los barquillos, principalmente su textura crujiente y su aroma y sabor típicos. El agua minero-medicinal de Karlovy Vary es un agua natural rica en bicarbonatos, sulfatos y cloruros que brota de una falla tectónica a más de 800 metros de profundidad, aflorando a la superficie a una temperatura de 73 °C; contiene litio, sodio, potasio, rubidio, cesio, cobre, estroncio, zinc, cadmio, aluminio, estaño, plomo, arsénico, antimonio, selenio, manganeso, hierro, cobalto, níquel, fluoruros, cloruros, bromuros, sulfatos, bicarbonatos carbonatos y ácido silícico. Desde hace varios siglos, esta agua se utiliza en Karlovy Vary, principal ciudad termal checa, para el tratamiento de las afecciones ulcerosas crónicas y recurrentes del estómago, la disquinesia de las vías biliares, incluido el síndrome postcolecistectomía, las dolencias crónicas del páncreas y del hígado, los cálculos de las vías urinarias y la gota.

4.3 Zona geográfica: Demarcación catastral de la ciudad termal de Karlovy Vary.

4.4 Prueba del origen: La producción se lleva a cabo en cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de fabricación de productos alimenticios, aplicándose el sistema de control HACCP durante el proceso de elaboración. Los productores mantienen un registro de los proveedores de materias primas y de los compradores del producto acabado. En todos los productos figura la indicación del productor. El control del cumplimiento del pliego de condiciones corre a cargo del organismo estatal con competencia material y territorial al respecto, la «Státní zemědělská a potravinářská inspekce» (Inspección agrícola y alimentaria estatal).

4.5 Método de obtención: Los «Karlovarské oplatky», a partir de los cuales se fabrican los «Karlovarské trojhránky», se componen de dos discos finos de aproximadamente 19 cm. de diámetro, con un motivo característico en relieve. La masa se prepara mezclando los ingredientes antes mencionados (véase el punto 4.2.) con agua termal fresca de Karlovy Vary. Tras su cocción, los barquillos se humedecen con agua termal de Karlovy Vary y se ensamblan de dos en dos con un preparado a base de azúcar y avellanas u otros ingredientes según la variedad (véase el punto 4.2). Al final del proceso de fabricación, se superponen las obleas hasta formar un total de ocho capas unidas por un relleno de cacao o de chocolate. El relleno se compone de los ingredientes siguientes: pepitas de chocolate, grasa vegetal sólida, leche en polvo, cacao, azúcar, soja en polvo y fragmentos de barquillos «Karlovarské oplatky» triturados. Este último ingrediente representa un 7 % del volumen total del relleno. Para la preparación de este último, se mezclan progresivamente todos los ingredientes hasta la obtención de una crema. Esa crema se unta en la cara superior de los «Karlovarské oplatky», los cuales se ensamblan a continuación de dos en dos y se superponen hasta formar un total de ocho placas que se comprimen; se recorta bien el contorno y se dividen en ocho porciones, los «Karlovarské trojhránky». Los triángulos de barquillo se envasan a continuación individualmente o en paquetes de 150 o 200 g.

Para preservar la calidad y las propiedades específicas del producto, los barquillos deben fabricarse obligatoriamente en la zona geográfica delimitada.

- 4.6 Vínculo: Las cualidades específicas de los «Karlovarské trojhránky» se deben a la utilización de la receta tradicional y del agua minero-medicinal de Karlovy Vary, procedente de las fuentes situadas en la zona geográfica delimitada y poseedora de propiedades específicas (véase el punto 4.2.).

Las primeras referencias históricas a la fabricación de «Karlovarské oplatky» -a partir de los cuales se elaboran los «Karlovarské trojhránky»- en la zona geográfica mencionada se remontan a la mitad del siglo XVIII. En esta tradición de más de dos siglos se inscribe asimismo la confección de los «Karlovarské trojhránky». Actualmente, este producto es utilizado por el municipio de Karlovy Vary y por el organismo nacional «Czech Tourism» como símbolo de la ciudad termal en presentaciones y eventos internacionales. Otra muestra de su calidad y su popularidad es su presentación en 2005 en el festival gastronómico organizado en Edimburgo (Escocia) por la Unión Europea y Japón; son, además, uno de los dulces favoritos de Jaromír Jagr, jugador checo de hockey sobre hielo conocido en el mundo entero.

La denominación «Karlovarské trojhránky» se inscribió el 11 de febrero de 2000 en el Registro checo de denominaciones de origen con el número 171, y el 29 de mayo de 2001 en el Registro internacional creado en virtud del Acuerdo de Lisboa, con el número 838.

- 4.7 Estructura de control:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň
Dirección: Jiráskovo náměstí 8, CZ-308 58 Plzeň 8
Teléfono: (420) 377 433 411
Fax: (420) 377 455 229
Correo electrónico: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Etiquetado: «KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY»

El nombre del producto debe figurar claramente en la cara anterior del producto o su envase.
