

Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2007/C 85/02)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006

“KARLOVARSKÉ OPLATKY”

EÜ NR: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi vastutav asutus:*

Nimi: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Faks: (420) 224 32 47 18

E-post: posta@upv.cz

2. *Rühm:*

Nimi: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tel.: (420) 353 56 30 06

Faks: (420) 353 56 30 06

E-post: obchod@karlovarskapekarna.cz

Koosseis: Tootjad/töötledajad (X) Muud ()

3. *Toote tüüp:*

Klass 2.4. Küpsised — vahvlid

4. *Spetsifikaat:*

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: “Karlovarské oplatky”

⁽¹⁾ ELTL 93, 31.3.2006, lk 12.

- 4.2. Kirjeldus: Toode "Karlovarské oplatky" toodetakse traditsioonilise retsepti järgi; see on umbes 19 cm läbimõõduga lame, ümmargune ketas. Toode koosneb kahest õhukesest vahvlilehtest, mille servas on 30 mm laiune lehepärge kujutav iseloomulik reljeef, sellest allpool vähemalt 20 mm laiune ringikujuline pealkiri "Karlovarské oplatky". Vahvli keskel on kujutatud kuurortlinna Karlovy Vary üks sümbolitest — kas mineraalveepurskaev või legendi järgi linna asutamisega seostatav mägikits. Toodet valmistatakse toormaterjalidest, mille hulgas on olulise tähtsusega Karlovy Vary mineraalvesi, mis annab vahvlile maitset ja taigaketastele niiskust. Küpsetades ühendatakse taigakettad, millele eelnevalt on puistatud suhkru ja sarapuupähklite (või — olenevalt sordist — muude maitsete saamiseks enamasti mandlite, kakao, vanilli või kaneeli) segu, omavahel üheks vahvliks. Vahvlid on krõbedad, kerged, õhukesed ja ümmargused ning reljeefse pealispinnaga. Neil on ka eriline maitse ja lõhn.

"Karlovarské oplatky" põhikoostisained on nisujahu, Karlovy Vary ravitoimega mineraalvesi, taimne rasv, suhkur, piim, munasegu, tärklis, küpsetuspulber ja või ning vastavalt kasutatud puistesegule sarapuupähklid, mandlid, kakaopulber, vanill või kaneel.

Toote "Karlovarské oplatky" tootmiseks kasutatav Karlovy Vary raviomadustega mineraalvesi on määratletud piirkonnale tunnuslike eriomadustega. Kõnealuste omaduste toimel kujunevad vahvlile väga iseloomulikud krõbedus, lõhn ja maitse. Karlovy Vary ravitoimega mineraalvesi on vesinikkarbonaate, sulfaate ja kloriide sisaldav looduslik vesi, mis jõuab maapinnale temperatuuriga 73 °C rohkem kui 800 m sügavusest tektoonilise tekkega maalõhest. Kõnealune vesi sisaldab liitiumit, naatriumit, kaaliumit, rubiidiumit, tseesiumit, vaske, berülliumit, magneesiumit, kaltsiumit, strontsiumit, tsinki, kaadmiumit, alumiiniumit, tina, pliid, arseeni, antimoni, seleeni, mangaani, rauda, koobaltit, niklit, fluoriide, kloriide, bromiide, sulfaate, vesinikkarbonaate, karbonaate ja ränihapet. Tšehhi suurimas kuurortlinnas Karlovy Varys on seda vett kasutatud sajandeid, et ravida kroonilisi maohaavandeid, sapiteede vaevusi, sealhulgas postkoletsüstektoomia sündroomi, kroonilisi kõhunäärme- ja maksahaigusi, samuti põie kivide ja luuvalu puhul. Tänu oma koostisainetele ja eelkõige Karlovy Vary raviomadustega mineraalveele on toode "Karlovarské oplatky" kergesti seeditav ja vähese kalorsusega.

Toodet "Karlovarské oplatky" toodetakse tükikaupa. Nad pakitakse karpidesse viie- (125 g), kuue- (150 g) või kaheksakaupa (200 g).

- 4.3. Geograafiline piirkond: Kuurortlinna Karlovy Vary territooriumiga hõlmatud ala
- 4.4. Päritolutõend: Tootmine toimub kooskõlas kehtivate toiduainetootmise eeskirjadega. Tootmisprotsessi käigus kasutatakse ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) süsteemi. Tootjad peavad registrit toorainetarnijate ja lõpptoodete ostjate kohta. Igale tootele lisatakse teave tootja kohta. Spetsifikaadist kinnipidamist kontrollib riikliku põllumajandustoodete ja toiduainete kontrollameti kohalik, nimelt Plzeňi piirkonna vastutav inspeksioon (Státní zemědělská a potravinářská inspekce).
- 4.5. Tootmismeetod: Toode "Karlovarské oplatky" koosneb kahest umbes 19 cm läbimõõduga õhukesest ümmargusest vahvlilehtest, mille pealispinnal on iseloomulik reljeef. Tainas valmistatakse eespool (vt punkt 4.2) loetletud koostisosade segamisel Karlovy Vary värske mineraalveega, kusjuures taimne rasv peab olema eelnevalt sulamiseni soojendatud. Hästi segatud, vedel, kergelt kollakat värvi tainas, mis (erinevalt teistest küpsetistest) pärmi puudumise tõttu ei kerki, lastakse 20–26 °C juures umbes 60 minutit seista, enne kui see valatakse trumliga küpsetusahju mahutisse. Õhuke taigakiht juhatakse mööda torusid pöörlevatele küpsetusrestidele (tavaliselt vahvlite küpsetamiseks kasutatav seade), kus 220 °C juures küpsetatakse kuni 2 mm paksused vahvlilehted traditsioonilise küpsetusmeetodi järgi. Sel viisil toodetud vahvlilehed jäetakse vähemalt 48 tunniks niisutuskambrisse, kus õhuniiskuse tekitamiseks kasutatakse taas Karlovy Vary ravitoimega mineraalvett. Niisutuskambris tuleb taigakettad laiali jaotada ja raskuse alla asetada erilisel viisil, et nad korralikult niiskuks ja nende kuju ei muutuks. Niisutuskambris peab temperatuur olema 40 °C ja niiskus 90 %. Tootmisprotsessi lõpus pannakse vahvlilehted pöörlevatele küpsetusrestidele (mida tavaliselt kasutatakse ühendatud vahvlilehtede küpsetamiseks ja mis erinevad trumlitega ahjustest, kus vahvli pealispind küpsetades reljeefseks ei muutu), kus 180 °C juures küpsetades ühendatakse taigakettad, millele eelnevalt on — olenevalt sordist — puistatud suhkru ja sarapuupähklite või muu maitse saamiseks mõnda teist segu (vt punkt 4.2), omavahel üheks vahvliks. Puistesegu saadakse iga koostisosa eraldi purustades ja neid peeneks pulbriks hõõrudes, mis käsitsi puistates jaotatakse ühtlaselt vahvlilehtele nii, et selle paksus ei ületaks 1 mm; teine vahvlileht pannakse esimese peale ja mõlemad küpsetatakse koos. Toote kvaliteedi ja tunnuslike omaduste säilitamiseks on oluline, et vähemalt taigna segamine, küpsetamine, ladustamine ja vahvlilehti ühendav küpsetamine toimiks määratletud piirkonnas.

- 4.6. Seos: Toote “Karlovarské oplatky” eriomadused tulenevad Karlovy Vary määratletud piirkonna allikatest saadud raviomadustega mineraalvee ja traditsioonilise retseptuuri kasutamisest (vt punkt 4.2).

Esimesed ajaloolised tõendid määratletud geograafilisel alal toodetud “Karlovarské oplatky” kohta ulatuvad 18. sajandi keskpaika. Esimene neist on vanim säilinud tangikujuline vahvliraud (mida praegu hoitakse Karlovy Vary muuseumis) ja teine — kirjalik viide 1788. aastal ilmunud raamatus “Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste”. Toodet “Karlovarské oplatky” küpsetati esialgu kodumajapidamistes; esimene teadaolev vahvli-pagariäri (samaaegselt ka hotelliköögi osa) oli ilmselt hotellis U zlatého štítu, mida 1810. aastatel pidas Anna Grasmuck, krahv Josef von Bolza abikaasa. Toote “Karlovarské oplatky” järele tekkinud nõudlust täideti ilmselt kuni 19. sajandi keskpaigani siiski peamiselt kodus küpsetatud vahvlitega.

“Karlovarské oplatky” tootmisele spetsialiseerunud pagariärid tekkisid alles 19. sajandi teisel poolel. Keiser Wilhelm I õukonda varustanud ja rahvusvahelistel näitustel mitmeid auhindu võitnud ilmselt kõige kuulsam asjaomane pagariäri Bayer asutati 1867. aastal. 1904. aastal oli määratletud geograafilises piirkonnas juba 22 pagaritöököda, kus küpsetati toodet “Karlovarské oplatky”. Sel ajal tootsid kõnealused pagariärid umbes neli miljonit vahvlit aastas.

Toote “Karlovarské oplatky” tootmine ja müük suurenesid sõjaajal, s.t kuni aastani 1939. Sel ajal oli määratletud geograafilises piirkonnas (s.t Karlovy Vary koorortlinnas) toote “Karlovarské oplatky” tootmisele spetsialiseerunud 26 tootjat. Pärast II maailmasõda jätkati tootmist umbes pooltes ettevõtetes nn riiklike haldurite juhtimisel. Pärast 1948. aasta natsionaliseerimist toodeti toodet “Karlovarské oplatky” kuni 1989. aastani Karlovy Vary riiklikus ettevõttes Orion.

Turumajanduse taastamise järel jätkasid “Karlovarské oplatky” tootjate liidu liikmed määratletud geograafilises piirkonnas kõnealuse toote tootmise traditsiooni.

Toote “Karlovarské oplatky” tootmisel Karlovy Varys on rohkem kui kahesaja aasta pikkune traditsioon. Tänu kohalike tootjate sihikindlale ja püsivale tööle on see populaarne küpsetis muutunud Karlovy Vary traditsiooniliseks eritooteks.

Juba möödunud ja sellele eelnenud sajandil oli toode “Karlovarské oplatky” tuntud ja kuulus. 1900. aasta Pariisi maailmanäitusel autasustati toodet kuldmedaliga. Tšehhi Vabariigi peavaliniku kinnitusele on lähiminevikust teada, et Hannoveri maailmanäitusel EXPO 2000 oli kõnealune toode Tšehhi tunnusliku tootena üks paremini müüdud kaupu Tšehhi Vabariigi paviljonis.

1. veebruaril 1974 kanti päritolunimetuse “Karlovarské oplatky” nr 72 all Tšehhi päritolunimetuste registrisse.

- 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Aadress: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 43 34 11

Faks: (420) 377 45 52 29

E-post: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Märgistus: “Karlovarské oplatky”

Toote nimetus peab peamise tunnuseks olema nähtav toote esiküljel/pakendil.