

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 85/02)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil (¹). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«KARLOVARSKÉ OPLATKY»

N° CE: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tél. (420) 220 38 31 11

Fax (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Groupement:*

Nom: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tél. (420) 353 56 30 06

Fax (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 2.4. Produits de la boulangerie — gaufrettes

4. *Cahier des charges:*

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom: «Karlovarské oplatky»

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Description: Les «Karlovarské oplatky» sont fabriquées selon une recette traditionnelle: il s'agit de plaques rondes d'environ 19 cm de diamètre. Les gaufrettes sont composées de deux minces disques au relief caractéristique avec une illustration représentant, sur le pourtour extérieur, une tige garnie de petites feuilles, d'une largeur de 30 mm, et, sous celle-ci, disposée en cercle, l'inscription «Karlovarské oplatky» d'une largeur minimale de 20 mm. Au centre de la gaufrette est représenté un symbole de la ville thermale de Karlovy Vary: soit la fontaine figurant la source thermale, soit le chamois qui fait référence à la légende de la fondation de Karlovy Vary. Parmi les matières premières à partir desquelles sont fabriquées les gaufrettes, l'eau thermale médicinale de Karlovy Vary joue également un rôle important pour le goût et l'humidification des plaques. Ces plaques sont saupoudrées d'une préparation à base de sucre et de noisettes — ou éventuellement, selon la variété, d'un autre parfum, le plus souvent à base d'amandes, de cacao, de vanille ou de cannelle —, puis assemblées à chaud. Les gaufrettes, dont la surface présente un relief, sont croustillantes, légères, minces et rondes. Leur goût et leur parfum sont également caractéristiques.

Les ingrédients de base mis en œuvre dans la fabrication des «Karlovarské oplatky» sont les suivants: farine de froment, eau thermale médicinale de Karlovy Vary, matière grasse végétale, sucre, lait, mélange à base d'œuf, fécule, levure chimique, beurre et, selon la variété, noisettes décortiquées, amandes, poudre de cacao, vanille ou cannelle.

L'eau thermale médicinale de Karlovy Vary, utilisée pour la fabrication des «Karlovarské oplatky», possède des propriétés spécifiques, caractéristiques de l'aire géographique délimitée. Les propriétés de cette eau donnent à la gaufrette ses qualités caractéristiques, principalement son croustillant et ses arôme et goût spécifiques. L'eau thermale médicinale de Karlovy Vary est une eau naturelle riche en hydrocarbonates, sulfates et chlorures jaillissant par une faille tectonique de plus de 800 m de profondeur à une température de 73 °C: elle contient du lithium, du sodium, du potassium, du rubidium, du césium, du cuivre, du béryllium, du magnésium, du calcium, du strontium, du zinc, du cadmium, de l'aluminium, de l'étain, du plomb, de l'arsenic, de l'antimoine, du sélénium, du manganèse, du fer, du cobalt, du nickel, des fluorures, des chlorures, des bromures, des sulfates, des hydrocarbonates, des carbonates et de l'acide silicique. Cette eau est utilisée depuis des siècles dans la plus grande ville thermale tchèque — Karlovy Vary — pour traiter les maladies ulcéreuses chroniques de l'estomac, la dyskinesie des voies biliaires, y compris le syndrome postcholécystectomie, les affections chroniques du pancréas et du foie, les calculs urinaires et la goutte. Les «Karlovarské oplatky» présentent une bonne digestibilité et des valeurs caloriques faibles; ces caractéristiques sont dues à leur composition et surtout à l'utilisation d'eau thermale médicinale de Karlovy Vary.

Les «Karlovarské oplatky» sont fabriquées à l'unité. Elles sont emballées en petites boîtes de 5 (125 g), 6 (150 g) ou 8 gaufrettes (200 g).

- 4.3. Aire géographique: Territoire de la ville thermale de Karlovy Vary
- 4.4. Preuve de l'origine: La production s'effectue dans le respect des dispositions en vigueur en matière de fabrication de denrées alimentaires et le système de contrôle HACCP est appliqué au cours du processus de fabrication. Les producteurs tiennent un registre des fournisseurs de matières premières et des acheteurs de produits finis. Une indication concernant le fabricant figure sur chaque produit. Le service national ayant compétence matérielle et territoriale, qui est la «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň», contrôle le respect du cahier des charges.
- 4.5. Méthode d'obtention: Les «Karlovarské oplatky» sont constituées de deux minces disques d'environ 19 cm de diamètre possédant un relief caractéristique. La pâte est préparée en mélangeant les ingrédients indiqués plus haut (voir point 4.2) avec de l'eau thermale de Karlovy Vary fraîche, la matière grasse végétale devant tout d'abord être fondue. On laisse reposer la pâte liquide, bien mélangée et légèrement jaunâtre — qui n'augmente pas en volume, puisqu'il s'agit d'une pâte non levée (au contraire d'autres produits de pâtisserie) — pendant environ 60 minutes à une température de 20 à 26 °C, puis on la verse dans le réservoir du dispositif de cuisson rotatif. Les plaques sont cuites à une température de 220 °C dans des dispositifs de cuisson rotatifs spéciaux (couramment utilisés dans la fabrication des gaufrettes) qui permettent, à partir d'une dose de pâte liquide, grâce à un procédé de fabrication traditionnel, d'obtenir des plaques de 2 mm d'épaisseur. Elles sont ensuite entreposées pendant au moins 48 heures dans un local humide, où l'on utilise de nouveau de l'eau thermale médicinale de Karlovy Vary pour maintenir leur humidité. Les plaques doivent y être placées sous un poids selon une technique spéciale, afin d'être correctement humidifiées et de ne pas se déformer. La température dans ce local doit être de 40 °C, avec une humidité relative de 90 %. À la fin du processus de fabrication, deux plaques sont saupoudrées d'une préparation à base de sucre et de noisettes ou d'un autre parfum selon la variété (voir point 4.2), puis «collées» l'une sur l'autre par chauffage à une température de 180 °C, sur des dispositifs d'assemblage spéciaux (couramment utilisés pour l'assemblage des gaufrettes et différents dispositifs de cuisson rotatifs utilisés pour la fabrication des plaques du fait de l'absence de relief). La préparation utilisée pour le saupoudrage est obtenue par le broyage et le mélange des différents ingrédients en une fine poudre, qui est appliquée à la main en une couche uniforme de 1 mm maximum sur la plaque inférieure; celle-ci est ensuite recouverte d'une seconde plaque et le tout est chauffé. Afin de préserver la qualité et les propriétés spécifiques du produit, il est nécessaire que la préparation de la pâte, la cuisson, la période de repos et l'assemblage des gaufrettes se déroulent dans l'aire géographique délimitée.

- 4.6. Lien: Les qualités spécifiques des «Karlovarské oplatky» sont dues à la recette traditionnelle utilisée (voir point 4.2) et à l'emploi de l'eau thermale médicinale de Karlovy Vary que l'on trouve dans l'aire géographique définie et qui possède des propriétés spécifiques.

Les premières mentions historiques de la fabrication de «Karlovarské oplatky» dans la zone géographique concernée remontent au milieu du 18^e siècle. Elles font référence, d'une part, aux plus anciens fers à gaufrette («oplatnice») conservés et déposés aujourd'hui au Musée de Karlovy Vary, et, d'autre part, à une mention, en 1788, dans un livre intitulé Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Les «Karlovarské oplatky» ont d'abord été préparées à la maison, la première fabrique de gaufrettes connue n'ayant probablement été qu'un petit fournil faisant partie de la cuisine de l'hôtel «U zlatého štítu», tenu vers 1810 par Anna Grasmucková, épouse du comte Josef von Bolza. Il est vraisemblable que, jusqu'au milieu du 19^e siècle, la demande de «Karlovarské oplatky» ait été couverte presque exclusivement par la production domestique.

Les biscuiteries spécialisées dans la fabrication des «Karlovarské oplatky» ont commencé à apparaître dès la seconde moitié du 19^e siècle. C'est en 1867 qu'a été créée la fabrique de gaufrettes la plus renommée, la société Bayer, dont les gaufrettes ont même été livrées à l'Empereur allemand Guillaume 1^{er} et ont obtenu plusieurs distinctions lors d'expositions internationales. En 1904, 22 fabriques produisaient déjà des «Karlovarské oplatky» à plus grande échelle dans l'aire géographique délimitée. A cette époque, la production de ces fabriques atteignait environ 4 millions de gaufrettes par an.

Jusqu'au début de la guerre (1939), la production et la vente des «Karlovarské oplatky» ont connu un essor. À cette époque, celles-ci étaient fabriquées par 26 producteurs spécialisés dans l'aire géographique délimitée, c'est-à-dire dans la région de la ville thermale de Karlovy Vary. Après la deuxième guerre mondiale, la production a continué dans la moitié des entreprises environ, sous la conduite de gérants appelés «administrateurs des biens nationaux». Après la nationalisation en 1948 et jusqu'en 1989, les «Karlovarské oplatky» ont été fabriquées à Karlovy Vary, dans les usines de l'entreprise nationale Orion.

Après le rétablissement de l'économie de marché, les membres du «Sdružení výrobců Karlovarských oplatek» (Groupement des producteurs de «Karlovarské oplatky») ont renoué avec la tradition de la fabrication des «Karlovarské oplatky» dans l'aire géographique concernée.

La fabrication des «Karlovarské oplatky» se perpétue depuis plus de deux siècles à Karlovy Vary. Grâce à la volonté et au travail patient des producteurs locaux, ce biscuit populaire est devenu une spécialité traditionnelle de la ville de Karlovy Vary.

Les «Karlovarské oplatky» ont construit leur renommée et leur notoriété au cours des deux siècles passés. Elles ont reçu une médaille d'or lors de l'Exposition universelle de Paris en 1900. Plus récemment, leur statut de produit tchèque typique leur a valu d'être l'un des produits les plus vendus sur le pavillon tchèque de l'Exposition universelle EXPO 2000 à Hanovre, comme l'atteste le certificat du commissaire général pour la République tchèque.

Le 1^{er} février 1974, l'appellation «Karlovarské oplatky» a été enregistrée au registre tchèque des appellations d'origine sous le numéro 72.

- 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresse: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tél. (420) 377 43 34 11

Fax (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Étiquetage: «Karlovarské oplatky»

Le nom du produit doit être l'élément dominant sur la face avant du produit ou de son emballage.
