

AUTRES ACTES

COMMISSION

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 206/13)

La présente 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 TROJHRÁNKY»****N° CE: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004****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) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Groupement:*

Nom: Sdružení výrobců Karlovarských trojhráneků
Adresse: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Tél. (420) 353 563 006
Fax (420) 353 563 006
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Composition: producteurs/ transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 2.4: Produits de la pâtisserie — gaufrettes

(1) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. Cahier des charges

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

4.1. Nom: «Karlovarské trojhránky»

- 4.2. Description: Les «Karlovarské trojhránky» sont fabriqués selon une recette traditionnelle: il s'agit de triangles découpés dans des *Karlovarské oplatky* (gaufrettes de Karlovy Vary), dont la forme est celle d'un disque, et assemblés au moyen de différentes préparations (voir paragraphe suivant). Les «Karlovarské oplatky» sont constituées de huit plaques de gaufrettes superposées, assemblées par un fourrage au cacao ou au chocolat, puis divisées au moyen d'une découpeuse afin de leur donner leur forme définitive (huit parts). Les triangles obtenus sont conditionnés soit individuellement, soit par paquets de plusieurs biscuits.

Les *Karlovarské oplatky*, qui sont à la base de la confection des «Karlovarské trojhránky», sont des plaques rondes d'environ 19 cm de diamètre. Les gaufrettes sont composées de deux disques fins au relief caractéristique 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. Le centre de la gaufrette est orné d'un des symboles de la ville thermale de Karlovy Vary, qui peut être soit la fontaine figurant la source thermale, soit un chamois. L'eau thermale de Karlovy Vary constitue un ingrédient essentiel, car elle contribue à humidifier le produit et à lui conférer sa saveur particulière. Ces plaques sont saupoudrées d'une préparation à base de sucre et de noisettes — ou éventuellement, selon la variété, d'une autre préparation à base d'amandes, de cacao, de vanille ou de cannelle —, puis assemblées à chaud. Ces gaufrettes sont croustillantes, légères et fines et possèdent un goût et un parfum caractéristiques.

Les ingrédients de base entrant dans la fabrication des *Karlovarské oplatky* et des «Karlovarské trojhránky» sont les suivants: farine de froment, eau thermale 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 de Karlovy Vary, utilisée pour la fabrication des *Karlovarské oplatky* et des «Karlovarské trojhránky», possède des propriétés spécifiques, caractéristiques de l'aire géographique délimitée. Les propriétés de cette eau donnent à la gaufrette ses qualités, principalement son croustillant, son arôme et son goût spécifiques. L'eau thermale de Karlovy Vary est une eau naturelle riche en hydrocarbonates, sulfates, chlorures et sodium, qui jaillit 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 dyskinésie des voies biliaires, le syndrome postcholécystectomie, les affections chroniques du pancréas et du foie, les calculs urinaires et la goutte.

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 des denrées alimentaires et est soumise au système de contrôle HACCP tout au long du processus de fabrication. Les producteurs tiennent un registre des fournisseurs de matières premières et des acheteurs de produits finis. Chaque produit porte le nom et l'adresse du fabricant. Le service national ayant compétence matérielle et territoriale, la «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň», veille au respect du cahier des charges.

- 4.5. Méthode d'obtention: *Karlovarské oplatky*, à partir desquelles sont fabriqués les «Karlovarské trojhránky», sont constituées de deux disques fins d'environ 19 cm de diamètre, ornés d'un relief caractéristique (voir le point 4.2). On prépare la pâte en mélangeant les ingrédients indiqués précédemment (voir le point 4.2) à de l'eau thermale fraîche de Karlovy Vary. Après la cuisson, les gaufrettes sont humectées à l'aide d'eau thermale de Karlovy Vary, puis assemblées deux par deux au moyen d'une préparation à base de sucre et de noisettes ou autre selon la variété (voir le point 4.2). À la fin du processus de fabrication, les gaufrettes assemblées deux par deux par un fourrage au cacao ou au chocolat sont superposées pour former au total huit plaques. Le fourrage est composé des ingrédients suivants: pépites de chocolat, matière grasse végétale à l'état solide, lait en poudre, cacao, sucre, soja en poudre et brisures de gaufrettes *Karlovarské oplatky*. Les brisures de *Karlovarské oplatky* (gaufrettes cuites et écrasées) ajoutées au fourrage représentent 7 % du volume total de la garniture. On prépare ce fourrage en mélangeant progressivement tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une crème. On utilise ensuite cette préparation pour napper la face supérieure des *Karlovarské oplatky*, qui sont ensuite assemblées deux par deux et superposées pour former au total huit plaques, avant d'être embouties, découpées sur le pourtour puis divisées en huit morceaux, les «Karlovarské trojhránky». Les triangles de gaufrettes sont ensuite emballés individuellement ou par paquets de 150 ou 200 g.

Afin que soient préservées la qualité et les propriétés spécifiques du produit, les gaufrettes doivent au moins être fabriquées, laissées à reposer et assemblées dans l'aire géographique délimitée.

- 4.6. Lien: Les «Karlovarské trojhránky» doivent leur spécificité à la recette traditionnelle utilisée (voir point 4.2.) et à l'eau thermale de Karlovy Vary, qui possède des propriétés particulières et qui provient de sources situées dans l'aire géographique délimitée.

Les premières mentions historiques de la fabrication des *Karlovarské oplatky* (qui sont à la base de la confection des «Karlovarské trojhránky») dans la zone définie remontent au milieu du XVIII^e siècle. La confection des «Karlovarské trojhránky» procède de cette tradition plus que bicentenaire. De nos jours, ces gaufrettes sont utilisées par la municipalité de Karlovy Vary et l'organisme national Czech Tourism pour promouvoir cette ville thermale lors de présentations et d'événements internationaux. Gages de leur qualité et de leur popularité, elles ont été présentées en 2005 à Edimbourg, en Écosse, dans le cadre du festival gastronomique organisé par l'Union européenne et le Japon, et sont citées parmi les sucreries préférées du joueur tchèque de hockey sur glace célèbre dans le monde entier, Jaromír Jágr.

L'appellation «Karlovarské trojhránky» a été enregistrée le 11 février 2000 au registre tchèque des appellations d'origine sous le numéro 171 et le 29 mai 2001 au registre international créé en vertu de l'Arrangement de Lisbonne sous le numéro 838.

- 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

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

Tél. (420) 377 433 411

Fax (420) 377 455 229

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Étiquetage: «KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY».

Le nom du produit doit figurer clairement sur la face avant du produit ou de son emballage.
