

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK <sup>(1)</sup> tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2007/C 85/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„KARLOVARSKÉ OPLATKY”**

**EK-szám: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Fax: (420) 224 32 47 18

e-mail: posta@upv.cz

2. *Csoportosulás:*

Név: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tel.: (420) 353 56 30 06

Fax: (420) 353 56 30 06

e-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

3. *Termék típusa:*

2.4. osztály: Tartós péksütemények – ostya

2. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Karlovarské oplatky”*

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.2. Leírás: A „Karlovarské oplatky”-t, a körülbelül 19 cm átmérőjű kerek ostyát hagyományos recept szerint készítik. Az ostya két vékony lapból áll, amelyen jellegzetes kidomborodó minta található: az ostya szélén egy 30 mm széles, leveles ágat ábrázoló sáv van, amely alatt a legalább 20 mm nagyságú „Karlovarské oplatky” felirat látható. Az ostya közepén Karlovy Vary fürdő jelképe látható: vagy a gyógyvízforrás, vagy pedig egy zerge, amely Karlovy Vary alapításának legendájához kapcsolódik. Az ostyák készítése során használt alapanyagok között jelentős szerepet játszik a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz, amely hatással van az ostya ízére és amelyet a lapok megnedvesítésére használnak. Az ostyalapok egyetlen ostyává sülnek össze, miután a lapokat megszórják cukor és mogyoró keverékével, illetve más töltelékkel, leggyakrabban mandula, kakaó, vanília vagy fahéj ízű keverékkel. Az ostyák omlósak, könnyűek, vékonyak, alakjuk kerek, felületükön kidomborodó minta van. Különleges az ízük és illatuk is.

A „Karlovarské oplatky” alapanyagai: búzaliszt, Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz, növényi zsiradék, cukor, tej, tojáskeverék, keményítő, sütőpor, vaj, és a keveréktől függően mogyoró, mandula, kakaópor, vanília vagy fahéj.

A Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz, amelyet a „Karlovarské oplatky” készítéséhez használnak, különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek egy behatárolt területre jellemzőek. Ennek a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíznek köszönheti az ostya a jellegzetes tulajdonságait, mint például omlóságát, illatát és ízét. Egy tektonikus törés mentén 800 m mélységből előtörő 73 °C-os Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz lítiumot, nátriumot, káliumot, rubídiumot, céziumot, rezet, beríliumot, magnéziumot, kalciumot, stronciumot, cinket, kadmiumot, alumíniumot, ónt, ólmot, arzént, antimónt, szelént, mangánt, vasat, kobaltot, nikkelt, fluoridokat, kloridokat, bromidokat, szulfátokat, bikarbonátokat, karbonátokat és szilíciumsavat tartalmaz. Karlovy Varyban, Csehország legnagyobb gyógyfürdőjében már évszázadok óta használják ezt a vizet krónikus gyomorfekély, az epevezeték diszkinéziája (ideértve epehólyag műtéti eltávolítása után jelentkező tüneteket), a krónikus hasnyálmirigy- és májbetegségek, vesekövek és köszvény gyógyítására. Összetételének és főként a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíznek köszönhetően a „Karlovarské oplatky” könnyen emészthető és kalóriatartalma alacsony.

A „Karlovarské oplatky”-t darabonként készítik. Öt (125 g), hat (150 g) és nyolc darabonként (200 g) csomagolják dobozokba.

- 4.3. Földrajzi terület: Karlovy Vary fürdőváros területe

- 4.4. Származás igazolás: A gyártás az élelmiszeriparról szóló érvényes előírásokkal összhangban történik, a HACCP-rendszer alkalmazásával. A gyártók nyilvántartást vezetnek az alapanyagok szállítóiról és a kész termékek felvásárlóiról. Minden terméken feltüntetik a gyártó adatait. A specifikációnak való megfelelést a megfelelő helyi állami szerv, az állami mezőgazdasági és élelmiszeripari ellenőrző hivatal plzeňi állomása (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň) végzi.

- 4.5. Az előállítás módja: A „Karlovarské oplatky” ostyája két vékony és kerek – körülbelül 19 cm átmérőjű – ostyalapból áll, amelyen jellegzetes kidomborodó minta található. A tészta elkészítéséhez a fent (lásd 4.2. pont) felsorolt alapanyagokat elkeverik a friss Karlovy Vary-i gyógyvízzel, ehhez a növényi zsiradékot előbb addig melegítik, míg folyékonyra nem válik. A jól elkevert folyékony, enyhén sárgás színű tésztát – amelynek térfogata nem nő meg, mivel nem tartalmaz élesztőt (más cukrásztermékekkel ellentétben) – körülbelül 60 percre 20–26 °C fokon állni hagyják, majd ezt követően a körkemence adagolójába kerül. Az ostyalapokat a következő módon sütik: a híg tésztát a körkemencébe adagolják (amely az ostyasütéshez használt gép), ahol 220 °C fokon a hagyományos gyártási folyamat során eléri a 2 milliméteres vastagságot. Az így elkészült ostyalapokat legalább 48 órára a nedvesítő kamrába helyezik, ahol a gőzöléshez a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvizet használják. A kamrában az ostyalapokat különleges módon kell elrendezni és rájuk nehezeket kell helyezni, hogy a nedvesítés megfelelő legyen és a lapok ne deformálódjanak el. A nedvesítő kamra hőfokának a 40 °C fokot, páratartalmának a 90 %-ot kell elérnie. A gyártási folyamat végén az ostyalapokat a sütőlapokon (az ostyalapok összesítéséhez használt berendezés – abban különbözik a körkemencétől, hogy nem készít domború mintát) 180 °C fokon összesítik, mégpedig úgy, hogy minden esetben két ostyalap közé cukros-mogyorós, illetve egyéb ízű töltelék kerül fajtától függően (lásd 4.2. pont). A töltelék – amelyhez az egyes alapanyagokat finom porrá darálják és elkeverik – legfeljebb 1 milliméter vastagon egyenletesen kézzel viszik fel az alsó ostyára, arra ráhelyezik a másik ostyát és összesítik őket. A minőség és a különleges tulajdonságok megőrzése érdekében nélkülözhetetlen, hogy legalább a tészta kikeverése, az ostyák sütése, pihentetése és összesütése a behatárolt területen történjen.

- 4.6. Kapcsolat: A „Karlovarské oplatky” meghatározó tulajdonságait a behatárolt területen található forrásokból származó Karlovy Vary-i gyógyvíz különleges tulajdonságai és a hagyományos recept határozzák meg (lásd 4.2. pont).

A „Karlovarské oplatky” gyártásáról szóló első történeti feljegyzések a 18. század második feléből származnak. Tanúskodnak erről egyrészt a legrégebbi ostyasütővasak, amelyeket jelenleg a Karlovy Vary-i múzeum őriz, másrészt az 1788-ból származó írásos feljegyzés, amely a Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste című könyvben jelent meg. A „Karlovarské oplatky”-t először házilag készítették, az első ismert ostyasütő műhely (amely csupán egy szálloda konyhája mellett működő kis pékség volt) valószínűleg az U zlatého štítu szállodához tartozott, és 1810 körül Josef von Bolzy gróf felesége, Anna Grasmuck vezette. Valószínű, hogy a 19. század közepéig a „Karlovarské oplatky” iránti keresletet szinte kizárólag házilag készített ostyákkal elégítették ki.

A „Karlovarské oplatky” gyártásával foglalkozó speciális pékségek a 19. század második felében jelentek meg. 1867-ben alapították a talán legismertebb ilyen pékséget, a Bayer üzemet, amely I. Vilmos német császárnak is szállította termékeit, amelyek számos nemzetközi kiállításon nyertek elismerést. 1904-ben a meghatározott földrajzi területen 22 pékség foglalkozott a „Karlovarské oplatky” gyártásával. Ebben az időben ezek a pékségek évente körülbelül 4 millió ostyát gyártottak.

A második világháborúig, azaz 1939-ig a „Karlovarské oplatky” gyártása fokozatosan fejlődött és értékesítése nőtt. Ebben az időszakban a meghatározott területen, azaz Karlovy Vary fürdőváros környékén 26 specializálódott gyártó volt. A második világháború után körülbelül az üzemek fele úgynevezett állami vezetés alá került. Az 1948-ban bekövetkezett államosítást követően egészen 1989-ig a „Karlovarské oplatky” gyártása az Orion állami vállalat Karlovy Vary-i üzemében folyt.

A piacgazdaság megújulása után az ostyagyártás hagyományát a „Karlovarské oplatky” gyártóinak szövetsége, a Sdružení výrobců Karlovarských oplatek folytatta a meghatározott területen.

Karlovy Varyban az ostyagyártásnak több mint két évszázados hagyománya van. A helyi gyártók céltudatos és türelmes munkájának köszönhetően ez a kedvelt édesség Karlovy Vary specialitásává vált.

A „Karlovarské oplatky” ostyák már az előző évszázadokban hírnévre és elismertségre tettek szert. Az 1900-ban megrendezett Párizsi Világkiállításon aranyérmet szereztek. A hannoveri EXPO 2000 világkiállítás cseh pavilonjában ez a tipikusan cseh termék volt a legkeresettebb, ahogy azt a cseh résztvevő szervező biztos is megerősítette.

1974. február 1-jén a „Karlovarské oplatky” eredetmegjelölés a 72. szám alatt került be a cseh eredetmegjelölési nyilvántartásába.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Cím: Jiráskovo náměstí 8  
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

e-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Címkézés: „Karlovarské oplatky”

A termék megjelölésének dominálnia kell a termék első oldalán, illetve a csomagolásán.