

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

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

(2007/C 206/13)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 TROJHRÁNKY”

EK-szám: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004

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) 220 383 111  
Fax: (420) 224 324 718  
E-mail: posta@upv.cz

## 2. Csoportosulás:

Név: Sdružení výrobců Karlovarských trojhráneků  
Cím: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary  
Tel.: (420) 353 563 006  
Fax: (420) 353 563 006  
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

## 3. A termék típusa:

2.4. osztály: Tartós péksütemények – ostya

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

#### 4. Termékleírás:

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

##### 4.1. Elnevezés: „Karlovarské trojhránky”

- 4.2. Leírás: A „Karlovarské trojhránky” hagyományos recept szerint készül és a lapos, kerek „Karlovarské oplatky” háromszög alakú szeleteit jelenti (különbéle keverékekkel megszórva – lásd a következő bekezdést). Nyolc darab „Karlovarské oplatky”-t kakaós vagy csokoládés töltelékkel rétegeznek egymásra, majd végső formára (8 darabra) vágják. A kész „trojhránky”-kat egyenként csomagolják vagy több darab kerül egy csomagba.

A „Karlovarské trojhránky” elkészítéséhez alapul szolgáló „Karlovarské oplatky” körülbelül 19 centiméter átmérőjű lapos, kerek formájú ostya. Két vékony rétegből áll, amelyen jellegzetes kidomborodó minta található, mely az ostya szélén 30 mm szélesen körbefutó lombos ágat ábrázol, alatta pedig legalább 20 mm szélesen a „Karlovarské oplatky” felirat fut körbe. Az ostya közepén Karlovy Vary fürdőváros egyik jelképe látható: vagy a gyógyvízforrás, vagy egy zerge. A Karlovy Vary-i víznek fontos szerepe van az ostyaszeletek ízének meghatározásában, és azt az ostyalapok megnedvesítésére is használják. Miután az ostyalapokat megszórták cukros-mogyorós, vagy, fajtától függően, egyéb íz keverékekkel, amely lehet mandulás, kakaós, vaníliás vagy fahéjas, az ostyalapokat egyetlen ostyává sütik össze. Az ostyák ropogósak, könnyűek, vékonyak és különleges ízük és illatuk van.

A „Karlovarské oplatky/trojhránky” a következő alapanyagokból készül: búzaliszt, Karlovy Vary-i forrásvíz, növényi zsiradék, cukor, tej, tojáskeverék, étkezési keményítő, sütőpor, vaj, és a tölteléktől függően, mandula, kakaópor, vanília vagy fahéj.

A „Karlovarské oplatky/trojhránky” készítéséhez felhasznált Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek egy behatárolt területre jellemzőek. Ennek a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíznek köszönheti az ostya jellegzetes tulajdonságait, elsősorban omlósságát, valamint különleges 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, beriliumot, magnéziumot, kalciumot, stronciumot, cinket, kadmiumot, alumíniumot, ónt, ólmet, arzént, antimont, szelént, mangánt, vasat, kobaltot, nikkel, 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.

##### 4.3. Földrajzi terület: Karlovy Vary fürdőváros területe.

- 4.4. A származás igazolása: A gyártás az élelmiszeriparról szóló érvényes előírásokkal összhangban történik, a HACCP-rendszer alkalmazásával. A gyártók nyilvántartást vezetnek az alapanyagok – beleértve a Karlovy Vary-i forrásvizet is – szálltatóiról és a kész termékek felvásárlóiról. Minden termék feltünteti a gyártó nevét és címét. A specifikációknak 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 trojhránky” elkészítéséhez alapul szolgáló „Karlovarské oplatky” ostyája két vékony és kerek – körülbelül 19 cm átmérőjű – ostyalapból áll, amelyen jellegzetes kidomborodó minta található (lásd 4.2. pont). A tészta elkészítéséhez a fent (lásd 4.2. pont) felsorolt alapanyagokat elkeverik a friss Karlovy Vary-i forrásvízzel. A sütést követően az ostyákat Karlovy Vary-i forrásvízzel nedvesítik, majd kettesével megsütik, miután megszórták cukros-mogyorós, vagy egyéb íz keverékekkel, fajtától függően (lásd 4.2. pont). A gyártási folyamat végén nyolc ostyát rétegeznek egymásra kakaós vagy csokoládés töltelékkel. A töltelék az alábbi összetevőkből áll: csokoládédarabok, szilárd növényi zsiradék, tejpör, kakaó, cukor, szójapor és összedarabolt „Karlovarské oplatky”. Az összedarabolt „Karlovarské oplatky” (megsült és összezúzott „Karlovarské oplatky”) a töltelék teljes mennyiségének 7 %-át teszi ki. A töltelék úgy készül, hogy az egyes összetevők fokozatosan krémes állagúvá állnak össze. A töltelékkel ezután megkenik az ostyák felső oldalát, amelyekből nyolcat egymásra rétegeznek, összenyomnak, a széleket levágják, végül nyolc szelet „Karlovarské trojhránky”-ra vágják őket. Ezeket egyenként, illetve 150 vagy 200 grammos dobozokba csomagolják.

A termék minőségének és különleges tulajdonságainak megőrzése érdekében nélkülözhetetlen, hogy legalább az ostyák elkészítése, 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 trojhránky” elkészítéséhez alapul szolgáló „Karlovarské oplatky” gyártásáról szóló első történeti feljegyzések a behatárolt területen a 18. század második feléből származnak. A „Karlovarské trojhránky” készítése ennek a több mint kétszáz éves hagyománynak a része. Napjainkban a terméket a városi hatóságok és a csehországi turisztikai hivatal országos hálózata nemzetközi bemutatókon és kampányokban Karlovy Vary népszerűsítésére használja. A termék minőségét és népszerűségét többek között az is bizonyítja, hogy 2005-ben Edinburgh-ben (Skócia) is bemutatták az EU-Japán Élelmiszer-fesztivál keretében, továbbá a világhírű jégkorongjátékos, Jaromír Jágr is kedvenc csemegéjeként említette.

2000. február 11-én a „Karlovarské trojhránky” eredetmegjelölés a 171. szám alatt került be a cseh eredetmegjelölési nyilvántartásba, 2001. május 29-én pedig a 838. szám alatt a Lisszaboni megállapodás szerinti nemzetközi eredetmegjelölési nyilvántartásba.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

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

Tel.: (420) 377 433 411

Fax: (420) 377 455 229

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Címkézés: „KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY”

A termék megjelölésének dominálnia kell a termék első oldalán és/vagy a csomagolásán.

---