

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2006/C 290/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione ai sensi dell' articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«KARLOVARSKÝ SUCHAR»

N. CE: CZ/PGI/005/0404/20.10.2004

DOP () IGP (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi delle autorità nazionali indicati nella sezione 1 oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizzo: 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. *Gruppo richiedente:*

Nome: CORNIA, spol. s r.o.
Indirizzo: Vítězná 42,
CZ-360 09 Karlovy Vary
Tel.: (420) 353 43 38 26
Fax: (420) 353 22 35 65
E-mail: cornia@iol.cz
Composizione: produttori/trasformatori (X) altri ()

Si tratta di una deroga ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, poiché nella specifica zona geografica è presente un unico produttore. Sono soddisfatti i criteri stabiliti all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2037/93 della Commissione.

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 2.4.: Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria — biscotti

4. *Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)*

4.1 Nome: «Karlovarský suchar»

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

- 4.2 Descrizione: Attualmente si producono due varietà di «Karlovarský suchar»: «Karlovarský suchar special» e «Karlovarský suchar dietní».

Forma: piccole porzioni di filoncini di pasta, di forma regolare, che corrispondono allo stampo nel quale il prodotto è stato cotto; una descrizione della forma figura anche nel punto 4.5 (Metodo di ottenimento).

Aspetto: uniformemente poroso, ben cotto, pulito, friabile, ben secco, non può presentare alcuna traccia di bruciatura né contenere ingredienti estranei.

Colore: giallo dorato-bruno, ma non scuro.

Sapore: gusto fine di prodotto di panetteria, non può essere né amaro né aspro, né presentare altri sapori estranei.

Odore: odore naturale di prodotto di panetteria, non può avere un odore di rancido né altri odori estranei.

Gli ingredienti utilizzati per la produzione del prodotto sono i seguenti:

«Karlovarský suchar special»: farina di frumento, acqua minerale delle terme di Karlovy Vary, acqua potabile, farina, zucchero, grassi vegetali idrogenati, lievito, sale alimentare, tuorlo d'uovo in polvere, sale termale di Karlovy Vary.

«Karlovarský suchar dietní»: farina di frumento, acqua minerale delle terme di Karlovy Vary, acqua potabile, farina, grassi vegetali idrogenati, lievito, sale alimentare.

Il prodotto è venduto in confezioni di cartone del peso di 200 g.

- 4.3 Zona geografica: Zona della regione di Karlovy Vary delimitata dai comuni di Karlovy Vary — Šemnice — Kyselka — Velichov — Ostrov — Hroznětín — Mezirolí — Stará Role — Karlovy Vary, e comprensiva dei comuni stessi.

- 4.4 Prova dell'origine: Il produttore tiene un registro dei fornitori delle materie prime e conserva le distinte e le fatture di consegna di tutte le materie prime, soprattutto le materie prime chiave (acqua minerale delle terme di Karlovy Vary, sale termale di Karlovy Vary). Inoltre, il produttore tiene un registro degli acquirenti dei prodotti finiti. Ciascuna confezione del prodotto riporta il nome e l'indirizzo del produttore, a garanzia della tracciabilità del prodotto.

Ogni sei mesi un tecnico della società effettua un controllo interno per garantire il rispetto del disciplinare. Il controllo verte soprattutto sul processo tecnologico di produzione. I punti critici, vale a dire principalmente la temperatura e la durata della fase di lavorazione corrispondente, sono controllati per ciascun lotto. I risultati dei controlli sono registrati su elenchi di controllo.

Il controllo esterno del rispetto del disciplinare è garantito dall'organismo di controllo superiore, l'Ispettorato nazionale del settore agroalimentare (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*) di Plzeň. L'Ispettorato verifica tra l'altro il rispetto delle prescrizioni in materia d'igiene, i punti critici e le caratteristiche specifiche del prodotto.

Controllo generale: l'intero processo di produzione è sottoposto ad un controllo continuo, che verte principalmente sulle materie prime utilizzate, la preparazione della produzione, il rispetto del metodo di lavorazione, la conformità alle norme in materia d'igiene, il rispetto dei parametri microbiologici ed i prodotti finiti.

- 4.5 Metodo di ottenimento: Il prodotto «Karlovarský suchar» è prodotto dalle materie prime sopra specificate (cfr. punto 4.2).

Le materie prime chiave (acqua minerale delle terme di Karlovy Vary, sale termale di Karlovy Vary) provengono dall'area geografica delimitata. La trasformazione delle materie prime, tutte le fasi di produzione e di confezionamento avvengono nell'area delimitata.

L'acqua minerale delle terme di Karlovy Vary deve essere fresca, altra ragione per cui la produzione deve avvenire localmente.

L'acqua termale di Karlovy Vary è un'acqua minerale carbogassosa del tipo bicarbonata-solfonata-salsa, con una mineralizzazione complessiva di circa 6,45 g/l ed un contenuto di sali minerali compreso tra 560 e 980 mg/l.

Il sale termale di Karlovy Vary è un miscuglio di solfato di sodio, solfato di potassio e bicarbonato di sodio.

Processo di lavorazione del prodotto «Karlovarský suchar»:

La pasta è preparata con lavorazione diretta. Gli ingredienti opportunamente dosati sono mescolati in un'impastatrice con l'aggiunta di acqua calda. Successivamente, la pasta è lavorata nell'impastatrice planetaria fino a ottenere una consistenza abbastanza ferma. Segue la fase di «maturazione» in cui la pasta è messa a riposo. Al termine, la pasta viene ritagliata in piccole porzioni che vengono lavorate in forma di barretta e adagiate su teglie oleate per la lievitazione. Quando la pasta è gonfiata al punto giusto, le barrette sono inserite in stampi aperti e messe a cuocere in un forno a vapore. Al termine della cottura, sono fatte raffreddare fuori dagli stampi su carrelli. Passano in seguito alla tagliatrice, dove sono ritagliate in piccole porzioni e trasferite sul nastro di cottura per la tostatura. Le piccole porzioni tostate sono lasciate opportunamente raffreddare in scaffali e quindi avvolte singolarmente in un involucro di alluminio foderato con carta protettiva. I biscotti confezionati sono riposti in piccole scatole di cartone stampato, a loro volta inserite in grandi cartoni. Il peso del prodotto è di 200 g, con una tolleranza di -7 %. I cartoni chiusi sono consegnati mediante trasporto in furgoni puliti.

La produzione deve svolgersi sul territorio definito al punto 4.3 ed il prodotto deve essere confezionato nel luogo della produzione, a causa della fragilità del prodotto e della sua sensibilità all'umidità ambientale, ed al fine di garantire una migliore tracciabilità del prodotto.

- 4.6 Legame: Il biscotto «Karlovarský suchar» è un prodotto unico, storicamente legato a Karlovy Vary. Il prodotto è parte integrante, assieme alle cure balneoterapiche e alle acque minerali, dell'atmosfera caratteristica di Karlovy Vary e contribuisce alla notorietà mondiale dei suoi stabilimenti termali.

Il nome del prodotto «Karlovarský suchar» comprova il solido legame tra quest'ultimo e la città di Karlovy Vary.

Il produttore utilizza un metodo di lavorazione tradizionale che è rimasto inalterato per decine di anni. Tanto l'utilizzo delle materie prime locali (acqua di Karlovy Vary, sale termale di Karlovy Vary) che le tradizioni locali e l'esperienza umana contribuiscono alla qualità del prodotto.

Il prodotto contiene l'acqua termale di Karlovy Vary e, nella varietà «Karlovarský suchar special», sale termale di Karlovy Vary. L'acqua termale di Karlovy Vary deve essere fresca. Essa origina nel complesso termale di Karlovy Vary, che è tra i più importanti e più conosciuti al mondo. Il fatto che le sorgenti sgorgino esattamente in questo posto è dovuto ad una rottura di faglia nella crosta terrestre e all'incrocio di faglie importanti attorno alla sorgente termale di Karlovy Vary. L'acqua termale di Karlovy Vary migliora e facilita la digestione e l'assorbimento intestinale.

L'iscrizione nel registro delle denominazioni d'origine della Repubblica ceca porta il numero 4 e la data dell'1.2.1974, mentre l'iscrizione nel registro internazionale istituito a seguito dell'accordo di Lisbona porta il numero 4 e la data del 22.11.1967.

Nel 1974, il prodotto ha ottenuto il Sigillo d'oro all'esposizione EX PLZEŇ.

Il produttore attuale ha mantenuto una continuità giuridica con il produttore precedente, che è stata garantita nel processo di privatizzazione.

- 4.7 Struttura di controllo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Plzni

Indirizzo: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 24 45 97

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Etichettatura: La denominazione «Karlovarský suchar» deve figurare sulla confezione. A parte ciò, l'etichettatura non è sottoposta a condizioni particolari relative a posizione, caratteri, colore, ecc.

- 4.9 Condizioni nazionali: —
-