

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Publicazione di una domanda a norma 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

(2007/C 206/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio (¹). Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY»****N. CE: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004****DOP () IGP (X)**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizzo: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Tel. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Associazione:*

Nome: Sdružení výrobců Karlovarských trojhráneků
Indirizzo: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Tel. (420) 353 563 006
Fax (420) 353 563 006
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 2.4: Prodotti di pasticceria — Wafer

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. Disciplinare:

[Sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1 Nome: «Karlovarské trojhránky»

4.2 Descrizione: I «Karlovarské trojhránky» sono prodotti secondo una ricetta tradizionale: si tratta di wafer a forma triangolare ritagliati dalle «Karlovarské oplatky» (cialde di Karlovy Vary), di forma rotonda, farciti con varie preparazioni (si veda paragrafo seguente). Otto cialde rotonde «Karlovarské oplatky» sono sovrapposte e spalmate all'interno con una crema al cacao o al cioccolato, quindi sono tagliate mediante una macchina trinciatrice che dà loro la forma definitiva (otto fette triangolari). I triangoli ottenuti sono impacchettati singolarmente o in confezioni multiple.

Le «Karlovarské oplatky», che costituiscono la base per la preparazione delle «Karlovarské trojhránky», sono prodotti di pasticceria dalla forma tonda e piatta (cialde) con un diametro di circa 19 cm. Le cialde sono composte da due dischi sottili sui quali è impresso — a rilievo — un disegno caratteristico: il bordo esterno è decorato con un ramo dal quale dipartono piccole foglie, di una larghezza di 30 mm; al di sotto di questo bordo si legge, disposta in cerchio, l'iscrizione «Karlovarské oplatky» di larghezza minima di 20 mm. Al centro della cialda è rappresentato uno dei simboli della città termale di Karlovy Vary: la fonte termale o un camoscio. L'acqua termale di Karlovy Vary costituisce un ingrediente essenziale, poiché contribuisce ad umidificare il prodotto e conferirgli il suo sapore particolare. Le cialde sono ottenute assemblando a caldo due dischi dopo averli spolverizzati con una preparazione a base di zucchero e nocciole — o eventualmente, secondo la varietà, di un altro gusto, generalmente a base di mandorle, cacao, vaniglia o cannella. Le cialde sono croccanti, leggere, sottili e hanno un gusto e un profumo caratteristici.

Gli ingredienti di base necessari per la produzione di «Karlovarské oplatky/trojhránky» sono i seguenti: farina di frumento, acqua termale di Karlovy Vary, grasso vegetale, zucchero, latte, preparato a base di uovo, fecola, lievito chimico, burro e, secondo la varietà, nocciole, mandorle, polvere di cacao, vaniglia o cannella.

L'acqua termale di Karlovy Vary, utilizzata per la produzione di «Karlovarské oplatky/trojhránky», possiede proprietà specifiche, caratteristiche dell'area geografica delimitata. Le proprietà di queste acque conferiscono alle cialde le sue qualità caratteristiche, soprattutto la friabilità e l'aroma e gusto specifici. L'acqua termale minerale di Karlovy Vary è un'acqua naturale ricca di bicarbonati, solfati, cloruri e sodio che scaturisce in superficie ad una temperatura di 73 °C da una faglia tettonica di oltre 800 m di profondità: contiene litio, sodio, potassio, rubidio, cesio, rame, berillio, magnesio, calcio, stronzio, zinco, cadmio, alluminio, stagno, piombo, arsenico, antimonio, selenio, manganese, ferro, cobalto, nichel, fluoruri, cloruri, bromuri, solfati, bicarbonati, carbonati e un acido silicico. Queste acque minerali sono utilizzate da secoli nella più grande città termale della Repubblica ceca — Karlovy Vary — per trattare le malattie ulcerose croniche dello stomaco, la discinesia delle vie biliari, compresa la sindrome post colecistectomia, i disturbi cronici del pancreas e del fegato, i calcoli della vescica e la gotta.

4.3 Zona geografica: Territorio della città termale di Karlovy Vary

4.4 Prova dell'origine: La produzione si effettua nel rispetto delle disposizioni in vigore in materia di prodotti alimentari e il sistema di controllo HACCP è applicato nel corso dell'intero processo produttivo. I produttori tengono un registro dei fornitori delle materie prime, compresa l'acqua termale di Karlovy Vary, e degli acquirenti dei prodotti finiti. Su ciascun prodotto è riportato il nome e l'indirizzo del produttore. Il servizio nazionale ispettivo competente per materia e per territorio — lo «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň» — controlla il rispetto del disciplinare di produzione.

4.5 Metodo di ottenimento: La «Karlovarská oplatka» — base dei «Karlovarské trojhránky» — è costituita da due dischi sottili di circa 19 cm di diametro sui quali è impresso un rilievo caratteristico (cfr. 4.2). La pastella è preparata mescolando gli ingredienti elencati al punto 4.2, con acqua termale di Karlovy Vary fresca. Dopo la cottura, le cialde sono umidificate con l'acqua termale di Karlovy Vary, quindi assemblate due a due e spolverizzate con una preparazione a base di zucchero e di nocciole o altri ingredienti, secondo la varietà (cfr. 4.2). Alla fine del processo di produzione, otto cialde sono sovrapposte e intervallate con una farcia al cacao o al cioccolato. La farcia è composta dagli ingredienti seguenti: pezzettini di cioccolato, grasso vegetale allo stato solido, latte in polvere, cacao, zucchero, soia in polvere e frammenti di cialde «Karlovarské oplatky» (cialde cotte e sbriciolate) che rappresentano il 7 % del volume totale della farcia. La farcia è preparata mescolando gradualmente tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza di una crema. Questa preparazione è utilizzata per guarnire il lato superiore dei dischi di Karlovarské oplatky, che sono quindi sovrapposti in numero di otto, prima di essere pressati, ritagliati al bordo divisi in otto porzioni triangolari, i «Karlovarské trojhránky». I triangoli di wafer sono in seguito imballati individualmente o in confezioni da 150 o 200 g.

Per salvaguardare la qualità e le proprietà specifiche del prodotto, è necessario che i wafer siano prodotti, lasciati riposare e confezionati nell'area geografica delimitata.

- 4.6. **Legame:** Le caratteristiche specifiche dei «Karlovarské trojhránky» sono dovute alla ricetta tradizionale (cfr. punto 4.2) e all'utilizzo dell'acqua termale minerale di Karlovy Vary che si trova nell'area geografica definita e che possiede proprietà specifiche.

Le prime menzioni storiche della fabbricazione delle «Karlovarské oplatky», che formano la base dei Karlovarské trojhránky, nella zona geografica interessata risalgono alla metà del 18° secolo. La produzione di Karlovarské trojhránky si iscrive in questa tradizione bicentennale. Attualmente, questi wafer sono utilizzati dal Comune di Karlovy Vary e dall'Ente nazionale del turismo ceco per promuovere la città termale in occasione di manifestazioni ed eventi internazionali. Garanzie della loro qualità e della loro notorietà sono state presentate nel 2005 ad Edimburgo, in Scozia, nel quadro del festival gastronomico organizzato dall'Unione europea e dal Giappone, e sono citate fra i dolci preferiti del giocatore ceco di hockey su ghiaccio di fama mondiale, Jaromír Jágr.

L'11 febbraio 2000, la denominazione «Karlovarské trojhránky» è stata registrata nel registro ceco delle denominazioni di origine con il numero 171 ed il 29 maggio 2001 nel registro internazionale istituito dall'Accordo di Lisbona con il numero 838.

- 4.7 **Struttura di controllo:**

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Indirizzo: 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 **Etichettatura:** «KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY»

Il nome del prodotto deve essere l'elemento dominante sull'etichetta principale del prodotto o del suo imballaggio.
