

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

(2007/C 85/02)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. 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

«KARLOVARSKÉ OPLATKY»

N. CE: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti 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 38 31 11
Fax (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *Associazione*

Nome: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Indirizzo: 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
Composizione: produttori/trasformatori (X) altri ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 2.4.: Prodotti della panetteria e della pasticceria — cialde.

4. *Disciplinare*

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

4.1. Nome: «Karlovarské oplatky»

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 4.2. Descrizione: Le «Karlovarské oplatky» sono prodotte secondo una ricetta tradizionale: si tratta di 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 il camoscio riferito alla leggenda della fondazione di Karlovy Vary. Fra le materie prime che rientrano nella produzione delle cialde, l'acqua termale medicinale di Karlovy Vary svolge anche un ruolo importante ai fini del gusto e dell'umidificazione dei dischi. 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, la cui superficie presenta un rilievo, sono croccanti, leggere, sottili e rotonde. Hanno sapore e profumo caratteristici.

Gli ingredienti di base necessari per la produzione delle «Karlovarské oplatky» sono i seguenti: farina di frumento, acqua termale medicinale 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 medicinale di Karlovy Vary, utilizzata per la produzione delle «Karlovarské oplatky», possiede proprietà specifiche, caratteristiche dell'area geografica delimitata. Le proprietà di queste acque conferiscono alle cialde le sue qualità caratteristiche, soprattutto la croccantezza e l'aroma e gusto specifici. L'acqua termale medicinale di Karlovy Vary è un'acqua naturale ricca di bicarbonati, solfati e cloruri 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. Le «Karlovarské oplatky» sono facilmente digeribili e presentano bassi valori calorici; tali caratteristiche sono dovute alla loro composizione e soprattutto all'utilizzo dell'acqua termale medicinale di Karlovy Vary.

Le «Karlovarské oplatky» sono prodotte al pezzo. Sono imballate in piccole scatole contenenti 5 (125 g), 6 (150 g) o 8 pezzi (200 g).

- 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 e degli acquirenti dei prodotti finiti. Su ciascun prodotto è riportata un'indicazione relativa al produttore. Il servizio nazionale ispettivo competente per materia e per territorio — lo «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspekční úřad Plzeň» — controlla il rispetto del disciplinare di produzione.
- 4.5. Metodo di ottenimento: La «Karlovarská oplatka» è costituita da due dischi sottili di circa 19 cm di diametro sui quali è impresso un rilievo caratteristico. La pastella è preparata mescolando gli ingredienti elencati al punto 4.2, con acqua termale di Karlovy Vary fresca e il grasso vegetale allo stato liquido. L'impasto liquido così ottenuto, ben mescolato e di colore leggermente dorato — che non aumenta in volume poiché privo di lieviti (al contrario altri prodotti di pasticceria) — è lasciato a riposo per circa 60 minuti, ad una temperatura di 20-26 °C, e quindi versato su piastre di cottura rotanti. I dischi sono cotti ad una temperatura di 220 °C in piastre rotanti (di solito utilizzate nella produzione di cialde) che consentono, a partire da una certa quantità di impasto liquido, grazie ad un metodo di fabbricazione tradizionale, di ottenere dischi di 2 mm di spessore. Essi sono successivamente messi a riposare per almeno 48 ore in un locale umido, in cui si utilizza nuovamente l'acqua termale medicinale di Karlovy Vary per mantenere il giusto grado di umidità. Per ottenere la giusta umidità e non essere deformati, i dischi devono essere sottoposti a una particolare tecnica di schiacciamento mediante pesi. La temperatura del locale deve essere di 40 °C, con un'umidità relativa del 90 %. Al termine del processo di produzione, due dischi sono spolverizzati con una preparazione a base di zucchero e di nocciole o altro aroma secondo la varietà (cfr. punto 4.2), e successivamente «incollati» l'uno all'altro mediante riscaldamento ad una temperatura di 180 °C, su appositi macchinari di assemblaggio (di solito utilizzati per l'assemblaggio delle cialde e diversi dalle piastre di cottura rotanti utilizzati per la produzione dei dischi in quanto non imprimono alcun disegno in rilievo). La preparazione utilizzata per la spolveratura è ottenuta frantumando in polvere finissima e mescolando i vari ingredienti ed è quindi applicata a mano sul disco inferiore fino ad ottenere uno strato uniforme di non oltre 1 mm; la cialda è quindi prodotta aggiungendo il secondo disco e riscaldando l'intero prodotto. Per salvaguardare la qualità e le proprietà specifiche del prodotto, è necessario che la preparazione della pastella, la cottura, il periodo di riposo e l'assemblaggio delle cialde avvengano nell'area geografica delimitata.

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

Le prime menzioni storiche della fabbricazione delle «Karlovarské oplatky» nella zona geografica interessata risalgono alla metà del 18° secolo. I riferimenti storici concernono, da un lato, le più antiche cialdiere («oplatnice») conservate che si trovano oggi al museo di Karlovy Vary, e, dall'altro, una menzione in un libro del 1788 intitolato Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Le «Karlovarské oplatky» erano in origine prodotti casalinghi, poiché la prima produzione che si conosce avveniva probabilmente in una piccola panetteria che faceva parte della cucina dell'hotel «U zlatého štítu», gestito verso il 1810 da Anna Grasmucková, moglie del conte Josef von Bolza. È probabile tuttavia che fino alla metà del 19° secolo, la domanda di «Karlovarské oplatky» sia stata soddisfatta quasi esclusivamente dalla produzione domestica.

I biscottifici specializzati nella fabbricazione delle «Karlovarské oplatky» sono apparsi verso la seconda metà del 19° secolo. Nel 1867 fu creata la più famosa fabbrica di cialde, la società Bayer, casa fornitrice anche dell'imperatore tedesco Wilhelm I, che ha ottenuto molti riconoscimenti in occasione di esposizioni internazionali. Nel 1904, esistevano già 22 fabbriche di «Karlovarské oplatky» a più grande scala nell'area geografica delimitata. In quel periodo, la produzione di queste fabbriche raggiungeva circa 4 milioni di cialde all'anno.

Fino all'inizio della guerra (1939), la produzione e la vendita delle «Karlovarské oplatky» hanno registrato un costante aumento. In quel periodo esistevano 26 ditte specializzate nell'area geografica delimitata (la regione della città termale di Karlovy Vary). Dopo la seconda guerra mondiale, la produzione è stata proseguita da circa la metà delle imprese, sotto la direzione di c.d. «amministratori nazionali». Dopo la nazionalizzazione nel 1948, e fino al 1989, le «Karlovarské oplatky» sono state prodotte a Karlovy Vary, nelle fabbriche dell'impresa nazionale Orion.

Dopo il ritorno all'economia di mercato, i membri dell'associazione dei produttori di «Karlovarské oplatky» si sono ricollegati alla tradizione della produzione delle «Karlovarské oplatky» nell'area geografica interessata.

La produzione delle «Karlovarské oplatky» si perpetua da oltre due secoli a Karlovy Vary. Grazie alla volontà e al lavoro paziente dei produttori locali, questo popolare prodotto di pasticceria è diventato una specialità tradizionale della città di Karlovy Vary.

Le «Karlovarské oplatky» hanno costruito la loro notorietà e reputazione nel corso dei due secoli scorsi. Hanno ricevuto una medaglia d'oro in occasione dell'esposizione universale di Parigi nel 1900. In tempi più recenti, sono state uno dei prodotti cechi tipici più venduti nel padiglione ceco dell'esposizione universale EXPO 2000 di Hannover, come attestato dal commissario generale per la Repubblica ceca.

Il 1° febbraio 1974, la denominazione «Karlovarské oplatky» è stata registrata nel registro ceco delle denominazioni di origine con il numero 72.

- 4.7. Organismo di controllo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň
Indirizzo: 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. Etichettatura: «Karlovarské oplatky»

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