

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2006/C 290/04)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Paraiška gali būti užprotestuota Komisijai per šešis mėnesius nuo jos paskelbimo.

SANTRAUKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**Įregistravimo paraiška pagal 5 straipsnį ir 17 straipsnio 2 dalį**

**„KARLOVARSKÝ SUCHAR“**

**EB Nr.: CZ/PGI/005/0404/20.10.2004**

**SKVN ( ) SGN ( X )**

Ši santrauka parengta tik informacijai. Suinteresuotosioms šalims rekomenduojama susipažinti su nesutrumpinta produkto specifikacija, kurią galima gauti 1 dalyje nurodytose nacionalinėse institucijose arba Europos Komisijos tarnybose <sup>(1)</sup>.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adresas: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6  
Tel. (420) 220 38 31 11  
Faks. (420) 224 32 47 18  
El. paštas posta@upv.cz

2. *Grupė:*

Pavadinimas: CORNIA, spol. s r.o.  
Adresas: Vítězná 42,  
CZ-360 09 Karlovy Vary  
Tel. (420) 353 43 38 26  
Faks. (420) 353 22 35 65  
El. paštas cornia@iol.cz  
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai ( X ) kiti ( )

Taikoma Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 1 dalyje numatyta išimtis, kadangi geografinė vietovė laikoma tik vienu gamintoju. Reikalavimai, išvardyti Komisijos reglamento (EEB) Nr. 2037/93 1 straipsnyje, yra įvykdyti.

3. *Produkto rūšis:*

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

4. *Specifikacija (4 straipsnio 2 dalyje nurodytų reikalavimų santrauka)*

4.1. Pavadinimas: „Karlovský suchar“

<sup>(1)</sup> Europos Komisija, Žemės ūkio ir kaimo plėtros generalinis direktoratas, Žemės ūkio produktų kokybės kontrolės padalinys, B-1049 Briuselis.

- 4.2 Apibūdinimas: Šiuo metu gaminamos dvi „Karlovský suchar“ rūšys: „Karlovarský suchar special“ ir „Karlovarský suchar dietní“.

Forma: vienodos formos maži duonos minkštimo gabaliukai, kurių dydis priklauso nuo formos, kurioje jie buvo kepami, dydžio; Formos apibūdinimas taip pat pateikiamas 4.5 punkte „Gamybos būdas“.

Pavidalas: vienodai poringas, gerai iškepęs, švarus, trapus, gerai išdžiūvęs, neapdegęs, be jokių pašalinių medžiagų.

Spalva: rudai auksinė, be patamsinimų.

Skonis: švelnus duonos skonis, negali būti nei kartus, nei aštrus, nei turėti kokį kitą pašalinį skonį.

Kvapas: natūralus duonos, negali būti kartus, nei turėti kokį kitą pašalinį skonį.

Produktas gaminamas iš šių žaliavų:

„Karlovarský suchar special“: iš kvietinių miltų, Karlovy Vary mineralinio vandens, geriamojo vandens, miltų pagerintojo, cukraus, kieto pavidalo augalinės kilmės riebalų, mielių, valgomosios druskos, kiaušinio trynio miltelių, mineralinės Karlovy Vary druskos.

„Karlovarský suchar dietní“: iš kvietinių miltų, Karlovy Vary mineralinio vandens, geriamojo vandens, miltų pagerintojo, kieto pavidalo augalinės kilmės riebalų, mielių, valgomosios druskos.

Produktas parduodamas dėžutėse po 200 g.

- 4.3 Vietovė: Karlovy Vary regiono zona apsupta šių Karlovy Vary gyvenviečių: Šemnice, Kyselka, Veličov, Ostrov, Hroznětín, Mezirolí, Stará Role, Karlovy Vary, bei minėtos gyvenvietės.

- 4.4 Kilmės įrodymas: Gamintojas registruoja visus žaliavų tiekėjus. Jis taip pat disponuoja visais žaliavų važtaraščiais ir sąskaitomis, pirmiausia pagrindinių žaliavų (Karlovy Vary mineralinio vandens ir druskos) važtaraščiais ir sąskaitomis. Be to, jis registruoja visus galutinio produkto pirkėjus. Kadangi gamintojo pavadinimas ir adresas yra nurodyti ant kiekvienos produkto pakuotės, tai garantuoja produkto atsekamumą.

Siekiant įsitikinti, ar laikomasi gamybos specifikacijos, bendrovės technologas kas šešis mėnesius vykdo vidaus kontrolę. Šios kontrolės metu pirmiausia tikrinamas gamybos technologinis procesas. Tikrinami kievienos produkto partijos svarbiausi kontroliniai rodikliai, t. y. pirmiausia atitinkamo gamybos proceso temperatūra ir trukmė. Tikrinimo rezultatai įrašomi į tikrinimo lapus.

Gamybos specifikacijos laikymosi išorinę kontrolę užtikrina aukščiausio lygio kontrolės struktūra, t. y. Nacionalinė žemės ūkio ir maisto produktų inspekcijos (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*) Plzeň tarnyba. Ši tarnyba taip pat tikrina higienos normų laikymąsi, produkto atitikimą svarbiausiems kontroliniams rodikliams ir specifinėms charakteristikoms.

Bendroji kontrolė: vykdoma nuolatinė viso gamybos proceso kontrolė, kurios metu pirmiausia tikrinami naudojamos žaliavos, produkto paruošimas, gamybos proceso specifikacijos laikymasis, higienos normų laikymasis, mikrobiologinių rodiklių laikymasis ir galutinio produkto rodiklių laikymasis.

- 4.5 Gamybos būdas: Produktas „Karlovarský suchar“ yra gaminamas iš anksčiau nurodytų žaliavų (žr. punktą 4.2).

Pagrindinės žaliavos (Karlovy Vary mineralinis vanduo ir mineralinė druska) yra gaunamos iš nustatytos geografinės vietovės. Žaliavų perdirbimas, visi gamybos etapai ir pakavimas vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

Karlovy Vary mineralinis vanduo turi būti šviežias, o tai — dar viena priežastis, kodėl gamyba turi būti vykdoma nustatytoje teritorijoje.

Karlovy Vary mineralinis vanduo priklauso bikarbonatinių sulfatinių, chloridinių, natrio turinčių karbonizuotų mineralinių vandenų grupei; jo bendra mineralizacija yra apie 6,45 g/l, o mineralai sudaro 560–980 mg/l.

Mineralinę Karlovy Vary druską sudaro natrio sulfatas, kalio sulfatas ir natrio bikarbonatas.

„Karlovský suchar“ gamybos procesas:

Vietoje paruošiama tešla. Sunormuotos žaliavos duonkubilyje sumaišomos su šiltu vandeniu. Tada tešla spiralinėje tešlamaišėje maišoma tol, kol ji tampa vidutiniškai tvirta, po to ji paliekama fermentacijai. Po šio laikotarpio, vadinamo „brandinimu“, tešla dedama į pjaustymo mašiną ir supjaustoma į lazdelės formos gabaliukus, tokie gabaliukai dedami į riebalais išteptas formas, kur jie išsipučia. Po to lazdelės dedamos į formas be dangčių ir kepamos garų krosnyje. Iškeptos, išimamos iš formų ir dedamos ant ratukinių platformų ataušinimui. Tada jos transportuojamos į pjaustyklę, kur yra supjaustomos į mažus gabaliukus, kurie yra dedami ant kepimo juostos ir skrudinami. Skrudinti maži gabaliukai supilami į dėžes ir po tinkamo ataušinimo pakuojami į aliuminio maišelius su apsauginiu popieriumi. Taip supakuoti džiovėsiai dedami į mažas kartono dėžutes su reklama, kurios pakuojamos į dideles dėžes. Produkto svoris — 200 g. su -7 % toleruojamu svorio skirtumu. Uždarytos dėžės pristatomos tam skirtais nedideliais sunkvežimiais.

Nurodyta gamyba turi būti vykdoma 4.3 punkte nurodytoje teritorijoje, kadangi produktai yra trapūs ir jautrūs aplinkos drėgmei, o taip pat siekiant užtikrinti geresnį jų atsekamumą, jie yra pakuojami pagaminimo vietoje.

- 4.6 Ryšys: „Karlovský suchar“ yra unikalus produktas, istoriškai susijęs su Karlovy Vary vietoje. Jis, kaip ir balneoterapijos procedūros ir mineralinis vanduo, yra neatskiriama Karlovy Vary dalis, padedanti garsinti Karlovy Vary kurortą pasaulyje.

Tai, kad produktas vadinamas „Karlovský suchar“, aiškiai rodo jo ryšį su Karlovy Vary vietoje.

Gamintojas naudoja tradicinį, jau dešimtmetį nepakitusių gamybos metodą. Produkto kokybė yra pagrįsta vietinių žaliavų (Karlovy Vary mineralinio vandens ir druskos) naudojimu, vietos tradicijomis ir žmogiškąja patirtimi.

Produkto sudėtyje yra Karlovy Vary mineralinio vandens, o „Karlovský suchar special“ — Karlovy Vary mineralinės druskos. Karlovy Vary mineralinis vanduo turi būti šviežias. Vanduo gaunamas iš Karlovy Vary mineralinių vandenų, kurie yra vieni iš svarbiausių ir žinomiausių pasaulyje, šaltinio. Dėl žemės plutoje atsiradusių plyšių ir susidariusių reikšmingų plyšių Karlovy Vary mineralinio vandens šaltinių apylinkėse, nurodytoje vietoje išsiveržė mineralinio vandens šaltiniai.

Čekijos Respublikos įrašas apie saugomos kilmės vietos nuorodą (Nr. 4) yra padarytas 1974 m. vasario 1 d., o tarptautinio įrašo (Nr. 4) pagal Lisabonos susitarimą data yra 1967 m. lapkričio 22 d.

1974 m. produktas EX PLZEŇ parodoje buvo apdovanotas auksu.

Dabartinis gamintojas teisiškai perėmė gamybą iš ankstesnio gamintojo; gamybos tąsa buvo užtikrinta privatizacijos programoje.

- 4.7 Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Plzni

Adresas: Jiráskovo náměstí 8  
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 24 45 97

Faks: (420) 377 45 52 29

El. paštas: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Ženklinimas etiketėmis: Ant pakuotės turi būti saugomos kilmės vietos nuoroda „Karlovský suchar“. Jokie kiti reikalavimai dėl produkto pakavimo (dėl teksto vietos, naudojamų ženklų, spalvos, ir t. t.) išskyrus anksčiau paminėtą, nėra keliami.

- 4.9 Nacionaliniai reikalavimai: —