

**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**

(2007/C 85/02)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo paskelbimo.

SANTRAUKA

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

**„KARLOVARSKÉ OPLATKY“**

**EB Nr.: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004**

**SKVN ( ) SGN ( X )**

Šioje santraukoje informavimo tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresas: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6

Telefonas: (420) 220 38 31 11

Faksas: (420) 224 32 47 18

El. paštas: posta@upv.cz

2. *Grupė:*

Pavadinimas: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

Adresas: Slepá 517/1  
CZ-360 05 Karlovy Vary

Telefonas: (420) 353 56 30 06

Faksas: (420) 353 56 30 06

El. paštas: obchod@karlovarskapekarna.cz

Sudėtis: Gamintojas ir (arba) perdirbėjas ( X ) Kiti ( )

3. *Produkto grupė:*

Klasė 2.4: Vafliniai sausainiai

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Karlovarské oplatky“

<sup>(1)</sup> OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

- 4.2. Aprašymas: „Karlovarské oplatky“ gaminami pagal senovinį receptą. Tai yra apvalūs sausainiai (vafliai), apytikriai 19 cm skersmens. Sausainis susideda iš dviejų apskritų plokštelių (apskritimų) su jam būdingu paviršiumi, kurio pakraštyje pavaizduotas 30 mm stiebas, po kuriuo yra mažiausiai 20 mm pločio apskritimas su žodžiais „Karlovarské oplatky“. Sausainio centre pavaizduotas Karlovi Varų kurorto simbolis — fontanas, vaizduojantis mineralinio vandens šaltinį, arba kalnų ožka, siejama su legenda apie Karlovi Varų kilmę. Svarbiausia sausainių gamybos žaliava — Karlovi Varų terminis vanduo, suteikiantis sausainiams išskirtinį skonį, o vafliams — drėgnumą. Vafliai sulipdomi kepant, prieš tai apšlakščius cukraus ir riešutų aliejaus mišiniu. Priklausomai nuo sausainių rūšies naudojami įvairūs, daugiausia migdolų, kakavos, vanilės arba cinamono, prieskonių mišiniai. Sausainiai yra traškūs, lengvi, ploni, apvalūs, su reljefiniu paviršiumi. Jiems taip pat būdingi išskirtinis skonis ir aromatas.

Pagrindinės medžiagos, iš kurių gaminami vafliai „Karlovarské oplatky“, yra kvietiniai miltai, Karlovi Varų terminis vanduo, augaliniai riebalai, cukrus, pienas, plakti kiaušiniai, krakmolai, kepimo milteliai, sviestas ir, priklausomai nuo sausainių rūšies, riešutai, migdolai, kakavos milteliai, vanilė ir (arba) cinamonas.

Karlovi Varų terminis vanduo, naudojamas „Karlovarské oplatky“ sausainiams gaminti, turi tik šiam geografiniam regionui būdingų ypatybių. Karlovi Varų terminis vanduo suteikia sausainiams išskirtinį traškumą ir gaivumą, taip pat savitą aromatą ir skonį. Karlovi Varų terminis vanduo yra natūralus bikarbonatinis-sulfatinis-chloridinis vanduo, trykštantis pro tektoninį plyšį iš daugiau nei 800 m gylio. Žemės paviršių jis pasiekia įkaitęs iki 73 laipsnių Celsijaus. Vandenyje yra ličio, natrio, kalio, rubidžio, cezio, vario, berilio, magnio, kalcio, stroncio, cinko, kadmio, aliuminio, alavo, švino, arseniko, antimonio, seleno, mangano, geležies, kobalto, nikelio, fluoridų, chloridų, bromidų, sulfatų, bikarbonatų, karbonatų ir silicio rūgšties. Šis didžiausio Čekijos kurorto Karlovi Varų vanduo buvo šimtmečius naudojamas chroniškomss skrandžio opomss, tulžies diskinezijai, įskaitant postcholecistektominį sindromą, chroniškomss kasos limfmazgių, kepenų, šlapimo pūslės ligoms ir podagrai gydyti. „Karlovarské oplatky“ sausainiai yra lengvai virškinami, mažo kaloringumo. Šias savybes jiems suteikia sudedamosios dalys, iš kurių svarbiausia — Karlovi Varų terminis vanduo.

Sausainiai „Karlovarské oplatky“ gaminami po vieną. Jie pakuojami po penkis (125 g), šešis (150 g) ir aštuonis (200 g).

- 4.3. Geografinė vietovė: Karlovi Varų kurortinė vietovė

- 4.4. Kilmės įrodymas: Gamyba vyksta pagal galiojančias maisto gamybos taisykles, gamybos procese naudojant HACCP sistemą. Gamintojai pildo žaliavų tiekėjų ir produkto pirkėjų registrą. Ant kiekvieno gaminio pateikiama informacija apie gamintoją. Kompetentinga vietinė valstybės įstaiga, t. y. Valstybinė žemės ūkio ir maisto inspekcija, prižiūri, kad būtų laikomasi produkto specifikacijų.

- 4.5. Gamybos būdas: Sausainiai „Karlovarské oplatky“ sudaryti iš dviejų plonų vaflinių apskritimų, 19 mm skersmens, su jiems būdingu paviršiumi. Tešla paruošiama gerai sumaišius anksčiau minėtas sudedamąsias dalis su šviežiu Karlovi Varų terminiu vandeniu. Augaliniai riebalai turi būti pirmiau pašildyti, kad suskystėtų. Vėliau gerai išmaišyta taki gelsva tešla, kuri nesiplečia, nes nėra fermentuota (priešingai kitiems konditerijos gaminiams), apie 60 minučių paliekama pastovėti 20 — 26 laipsnių temperatūroje, o paskui supilama į „kepimo karuselės“ konteinerį. Vafliai kepami plonais lakštais „kepimo karuselėse“ (tai įprastas įrenginys, naudojamas vafliams gaminti) 220 laipsnių temperatūroje, naudojant senovinį gamybos procesą, kad vaflinis apskritimas būtų ne storesnis nei 2 mm. Paskui šie vafliai sukraunami ir mažiausiai 48 valandas laikomi drėkinimo kambaryje, kur vėl naudojamas Karlovi Varų terminis vanduo jiems drėkinti. Drėkinimo kambaryje vafliai turi būti sudėlioti tam tikru kampu ir sveriami, kad pasiektų reikiamą drėgnumą ir nesusiraitytų. Temperatūra drėkinimo kambaryje turi siekti 40 laipsnių Celsijaus, o drėgmė — 90 proc. Gamybos proceso pabaigoje du vafliai sulydomi ant „lydymo karuselės“ (įprasta technika vafliams lydyti skiriasi nuo „kepimo karuselių“, naudojamų gaminant valius, kadangi jų paviršius lygus) 180 laipsnių temperatūroje, apšlakščius juos cukraus ir riešutų aliejaus kitokios sudėties mišiniu, priklausomai nuo sausainių rūšies (žr. 4.2). Mišinys paruošiamas maišant ir trinant atskiras sudedamąsias dalis į smulkius miltelius, kurie po to ranka paskleidžiami ne storesniu kaip 1 mm sluoksniu ant apatinio vaflinio apskritimo; po to ant jo uždedamas kitas vaflinis apskritimas ir kepama. Kad būtų gautos specifinės gaminio ypatybės, svarbu, kad bent jau tešlos maišymas ir kepimas, vaflinių apskritimų išdėstymas ir jų lydimas būtų atliekami atskirai, tam skirtose vietose.

- 4.6. Ryšys: Specifines sausainių „Karlovarské oplatky“ ypatybės atsiranda dėl naudojamo Karlovi Varų terminio vandens, kuris turi išskirtinių ypatybių, nes gaunamas iš tam tikros geografinės vietovės, ir dėl to, kad gaminama pagal senovinį receptą (žr. 4.2).

Pirmą kartą sausainiai „Karlovarské oplatky“, siejami su atitinkama geografinė vietove, paminėti XVIII a. viduryje. Tą liudija seniausios išlikusios žnyplių pavidalo keptuvės, dabar laikomos Karlovi Varų muziejuje, ir seniausias rašytinis paminėjimas 1788 m. knygoje „Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste“. Iš pradžių „Karlovarské oplatky“ buvo gaminami namuose. Pirmą žinoma vaflių gamybos įmonė (nors tai buvo tik maža kepykla, užimanti dalį viešbučio virtuvės) 1810 m. veikė kaip „Hotel U zlateho štítu“ („Auksinio skydo“ viešbutis) padalinys, kurį valdė Anna Grasmuck, grafo Josefo von Bolzy žmona. Tačiau iki XIX a. vidurio sausainiai „Karlovarské oplatky“ daugiausia buvo namų gamybos produktai.

Specialios „Karlovarské oplatky“ kepyklos atsirado tik XIX a. antroje pusėje. Galbūt garsiausią tokią kepyklą 1867 m. įkūrė bendrovė „Bayer“, produktų Vokietijos imperatoriui Vilhelmui I tiekėja ir daugelio tarptautinių parodų nugalėtoja. 1904 m. jau 22 kepyklos gamino sausainius „Karlovarské oplatky“. Tuo metu šios kepyklos pagamindavo maždaug 4 milijonus šių sausainių.

„Karlovarské oplatky“ gamyba plėtėsi ir pardavimai augo prieškarinio laikotarpio (iki 1939 m). Tuo metu apibrėžtoje teritorijoje (t. y. Karlovi Varų kurorte) buvo 26 specializuoti sausainių „Karlovarské oplatky“ gamintojai. Po Antrojo pasaulinio karo sausainius gamino pusė šių įmonių, o jas valdė „valstybiniai administratoriai“. Nuo nacionalizavimo 1948 m. iki 1989 m. sausainiai „Karlovarské oplatky“ buvo gaminami Karlovi Varų kepykloje, kuri priklausė valstybiniam susivienijimui „Orion“.

Atkūrus rinkos ekonomiką, „Sdruženi vyrobci Karlovarských oplatek“ („Karlovarské oplatky“ sausainių gamintojų asociacija) atgaivino senovines šios teritorijos vaflių „Karlovarské oplatky“ gamybos tradicijas.

Vafliai „Karlovarské oplatky“ šioje vietovėje gaminami jau 200 metų. Tikslingo ir kruopštaus vietos gamintojų darbo dėka šie populiarūs konditerijos gaminiai tapo Karlovi Varų vizitine kortele.

„Karlovarské oplatky“ sausainiai vėl tapo gerai žinomi praėjusiam amžiuje ir dar prieš šimtmetį. Šie vafliai buvo apdovanoti 1900 m. Paryžiaus parodos aukso medaliu. Dabar tai yra tipiškas čekų gaminys. Jie buvo labai perkami per EXPO 2000 parodą Čekijos paviljone Hanoveryje; tą patvirtina Čekijos Respublikos generalinio komisaro pažyma.

1974 m. vasario 1 d. sausainiai „Karlovarské oplatky“ buvo užregistruoti Čekijos kilmės registre, išduotas kilmės pažymėjimas Nr. 72.

- 4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresas: Jiráskovo náměstí 8  
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefonas: (420) 377 43 34 11

Faksas: (420) 377 45 52 29

El. paštas: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: „Karlovarské oplatky“

Gaminys turi būti aiškiai paženklintas etiketėmis gaminio priekyje arba ant pakuotės.