

KITI AKTAI

KOMISIJA

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 206/13)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Pranešimai apie prieštaravimus turi būti perduoti Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**„KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“****EB Nr. CZ/PGI/005/0397/19.10.2004****SKVN () SGN (X)**

Ši santrauka, kurioje pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai, parengta tik informacijai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga*

Pavadinimas: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresas: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Telefonas: (420) 220 383 111
Faksas: (420) 224 324 718
El. paštas: posta@upv.cz

2. *Grupė*

Pavadinimas: Sdružení výrobců Karlovarských trojhráneků
Adresas: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Telefonas: (420) 353 563 006
Faksas: (420) 353 563 006
El. paštas: obchod@karlovarskapekarna.cz
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ()

3. *Produkto rūšis*

Klasė 2.4: Vafliniai sausainiai

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

4. Specifikacija

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

4.1 Pavadinimas: „Karlovarské trojhránky“

- 4.2 Apibūdinimas: *Karlovarské trojhránky* gaminami pagal tradicinę receptūrą, trikampėmis skiltelėmis supjausčius skritulio formos *Karlové oplatky* (su įvairiausiu įdaru — žr. kitą pastraipą). Aštuoni *Karlovarské oplatky* sluoksniai yra pertepti kakavos arba šokolado įdaru ir galiausiai supjaustyti skiltelėmis, kad įgautų galutinę formą (8 gabaliukai). Paruošti *trojhránky* pakuojami atskirai arba po kelis gabaliukus.

Karlovarské oplatky, iš kurių gaminami *Karlovarské trojhránky*, yra plokšti apie 19 cm skersmens vafLIAI. Jie sudaryti iš dviejų plonų vaflių sluoksnių, ant kurių yra charakteringas 30 mm pločio reljefas aplink išorinę briauną, vaizduojantis šakelę su lapais, o viduje — bent 20 mm pločio ratu einantis užrašas *Karlovarské oplatky*. Vaflių centre yra Karlovi Varų kurorto simbolis — mineralinio vandens fontanas arba gemzė. Karlovi Varų vanduo yra labai svarbus formuojant vaflių skonį ir sudrėkinant jų lakštus. Vaflių lakštai kepant sujungiami, prieš tai juos pertepus cukraus ir riešutų mišiniu, arba, priklausomai nuo rūšies, kitokio skonio (pavyzdžiui, migdolų, kakavos, vanilės arba cinamono) mišiniais. VafLIAI yra traškūs, lengvi, ploni ir turi specifinį skonį bei kvapą.

Pagrindinės medžiagos, iš kurių gaminami vafLIAI *Karlovarské oplatky/trojhránky*, yra kvietiniai miltai, Karlovi Varų šaltinių vanduo, augaliniai riebalai, cukrus, kiaušiniai, krakmolas, kepamieji milteliai, sviestas, ir, atsižvelgiant į naudojamą mišinį, riešutai, migdolai, kakavos milteliai, vanilė ar cinamonas.

Karlovi Varų terminis šaltinių vanduo, naudojamas *Karlovarské oplatky/trojhránky* gaminti, turi tik šiai vietai būdingų savybių. Būtent Karlovi Varų terminio šaltinių vandens savybės vafliams suteikia tik jiems būdingų bruožų, visų pirma traškumą, savitą kvapą bei skonį. Karlovi Varų šaltinio vanduo yra natūralus bikarbonatinis sulfatinis chloridinis natrinis vanduo, kuris 73 °C temperatūros trykšta į paviršių per tektoninį plyšį iš daugiau kaip 800 m gylio; jo sudėtyje yra ličio, natrio, kalio, rubidžio, cezio, vario, berilio, magnio, kalcio, stroncio, cinko, kadmio, aliuminio, alavo, švino, arseno, stibio, seleno, mangano, geležies, kobalto, nikelio, fluoridų, chloridų, bromidų, sulfatų, bikarbonatų, karbonatų ir silicio rūgštis. Šis didžiausio Čekijos gydomųjų vandenų kurorto Karlovi Varų vanduo buvo šimtmečius naudojamas chroniškoms skrandžio opoms, tulžies takų diskinezijai, įskaitant pocholecistektominį sindromą, chroniškoms kasos bei kepenų ligoms ir podagrai gydyti, dėl akmenų šlapimo pūslėje kilusiems negalavimams mažinti.

4.3 Vietovė: Vietovė aplink Karlovi Varų gydomųjų vandenų kurortą.

- 4.4 Kilmės įrodymas: Gamyba atitinka galiojančias maisto gamybos taisykles, gamybos procese laikantis RVASVT (rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai) sistemos. Gamintojai pildo žaliavų, įskaitant ir Karlovi Varų terminį šaltinių vandenį, tiekėjų ir galutinio produkto pirkėjų registrą. Ant kiekvieno gaminio nurodomas gamintojo pavadinimas ir adresas. Kompetentingos valstybės įstaigos vietinis skyrius, t. y. Valstybinės žemės ūkio ir maisto inspekcijos (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) Pilzeno skyrius, prižiūri, kad būtų laikomasi produkto specifikacijų.

- 4.5 Gamybos būdas: *Karlovarské oplatky*, iš kurių gaminami *Karlovarské trojhránky*, yra plokšti vafLIAI, sudaryti iš dviejų plonų apie 19 cm skersmens sluoksnių, turinčių charakteringą reljefą (žr. 4.2). Gaminant tešlą, pirmiau nurodyti ingredientai (žr. 4.2) išmaišomi šviežiame Karlovi Varų terminio šaltinių vandenyje. Iškepti vafLIAI sudrėkinami Karlovi Varų terminio šaltinių vandeniu ir, pertepus juos cukraus ir riešutų mišiniu arba, atsižvelgiant į rūšį, kitokio skonio mišiniu (žr. 4.2), kepami po du. Gamybos proceso pabaigoje vafLIAI sudedami aštuoniais sluoksniais, juos pertepus kakavos arba šokolado įdaru. Įdaras gaminamas iš šių sudedamųjų dalių: šokolado gabaliukai, kieti augaliniai riebalai, pieno milteliai, kakava, cukrus, sojos milteliai ir *Karlovarské oplatky* trupiniai. Laužyti *Karlovarské oplatky* (iškepti ir sutrupinti *Karlovarské oplatky*) įdedami į įdarą, kad jame sudarytų 7 % bendro turinio. Įdaras gaminamas taip, kad atskiros sudedamosios dalys palaipsniui įgautų kremingą konsistenciją. Po to įdaras paskleidžiamas ant vaflių viršutinės pusės. Aštuoni vafLIAI dedami vienas ant kito, prispaudžiami, apipjaustomi aplink briauną ir galiausiai supjaustomi į aštuonias skilteles. Po to jie pakuojami atskirai arba į 150 g ar 200 g dėžutes.

Siekiant išsaugoti produkto kokybę ir būdingas savybes, būtina, kad bent vaflių kepimas, drėkinimas ir gamyba būtų atliekama nurodytoje vietovėje.

- 4.6 Ryšys su vietove: *Karlovarské trojhránky* vafliams būdingas ypatybes suteikia tai, kad jų gamybai naudojamas Karlovi Varų terminis vanduo, kuris turi išskirtinių savybių, nes trykšta iš tam tikros geografinės vietovės šaltinių, ir tai, kad vafLIAI gaminami pagal senovinį receptą (žr. 4.2).

Karlovarské oplátky, iš kurių gaminami *Karlovarské trojhránky*, gamybą atitinkamoje geografinėje vietovėje pirmieji istoriniai šaltiniai mini dar XVIII amžiaus viduryje. *Karlovarské trojhránky* gamyba turi daugiau negu dviejų šimtmečių tradiciją. Šiuo metu juos naudoja miesto valdžia ir nacionalinė Čekijos turizmo organizacija Karlovi Varus populiarinti per tarptautinius pristatymus ir kampanijas. Be kita ko, jų kokybę ir populiarumą parvirtina tai, kad 2005 m. jie buvo pristatyti Edinburge (Škotija) vykusiame ES–Japonijos maisto festivalyje ir kad pasaulyje garsus ledo ritulininkas Jaromír Jágr juos paminėjo kaip savo mėgstamą užkandį.

2000 m. vasario 11 d. *Karlovarské trojhránky* kilmės vietos nuoroda Nr. 171 įrašyta į Čekijos Respublikos kilmės vietos nuorodų registrą, o 2001 m. gegužės 29 d. pagal Lisabonos susitarimą įregistruota tarptautinė kilmės vietos nuoroda Nr. 838.

- 4.7 Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresas: Jiráskovo náměstí 8, CZ-308 58 Plzeň 8

Telefonas: (420) 377 433 411

Faksas: (420) 377 455 229

El. paštas: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Ženklinimas etiketėmis: „KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“

Produkto pavadinimas turi būti pagrindinis elementas, matomas gaminio viršuje ir (arba) ant jo pakuotės.
