

Reģistrācijas pieteikuma publikācija atbilstīgi 6. panta 2. punktam Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2006/C 290/04)

Šī publikācija dod tiesības iesniegt iebildumus Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta nozīmē. Paziņojumi par iebildumiem jāiesniedz Komisijai sešu mēnešu laikā pēc šīs publikācijas.

KOPSAVILKUMA VEIDLAPA

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Reģistrācijas pieteikums atbilstīgi 5. pantam un 17. panta 2. punktam

“KARLOVARSKÝ SUCHAR”

EK Nr.: CZ/PGI/005/0404/20.10.2004

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums ir sagatavots tikai informatīvā nolūkā. Lai iegūtu pilnīgas ziņas, interesenti ir aicināti iepazīties ar pilnīgu produkta specifikāciju, ko var saņemt vai nu 1. iedaļā norādītajās valsts iestādēs, vai Eiropas Komisijas dienestos ⁽¹⁾.

1. *Dalībvalsts kopmetentais dienests*

Nosaukums: Úřad průmyslového vlastnictví
Adrese: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tālruna nr.: (420) 220 38 31 11
Fakss: (420) 224 32 47 18
e-pasts: posta@upv.cz

2. *Pieteikuma iestniecēja grupa*

Nosaukums: CORNIA, spol. s r.o.
Adrese: Vítězná 42,
CZ-360 09 Karlovy Vary
Tālruna nr.: (420) 353 43 38 26
Fakss: (420) 353 22 35 65
e-pasts: cornia@iol.cz
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

Ir runa par Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 1. punktā paredzēto izņēmumu, jo šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst tikai viens ražotājs. Komisijas Regulas (EEK) Nr. 2037/93 1. pantā izvirzītās prasības ir izpildītas.

3. *Produkta veids*

2.4. klase: Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi vai citi maizes un konditorejas izstrādājumi — sausiņi

4. *Specifikācijā sniegtais apraksts (4. panta 2. punkta nosacījumu kopsavilkums)*

4.1. *Nosaukums: “Karlovarský suchar”*

⁽¹⁾ Eiropas Komisija — Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts — Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa, B-1049, Brisele.

- 4.2. Apraksts: Pašlaik tiek ražoti divu veidu "Karlovarský suchar": "Karlovarský suchar special" un "Karlovarský suchar dietní" (diētiskie).

Forma: plānas maizes šķēlītes, kuru forma ir regulāra un atbilst veidnei, kurā šī maize ir cepta; formas apraksts ir iekļauts arī 4.5. punktā, kurā izklāstīta iegūšanas metode.

Izskats: viendabīgi poraina, labi izcepta, tīra, kraukšķīga, labi kaltēta, nav apdegusi, nesatur citus produktus.

Krāsa: zeltaini brūna, bet ne tumša.

Garša: maizes izstrādājuma vieglā garša, kas nav ne rūgta, ne sīva, bez jebkādas piegaršas.

Smarža: dabiskā maizes izstrādājuma smarža; produkts nedrīkst būt sastāvējies, tam nav cita specifiska aromāta.

Produkta ražošanā izmanto turpmāk norādītās izejvielas.

"Karlovarský suchar special": kviešu milti, Karlovi Vari karsto avotu ūdens, dzeramais ūdens, miltu uzlabotājs, cukurs, cietināti augu tauki, raugs, pārtikas sāls, olu dzeltenuma pulveris, Karlovi Vari karsto avotu sāls.

"Karlovarský suchar dietní" (diētiskie): kviešu milti, Karlovi Vari karsto avotu ūdens, dzeramais ūdens, miltu uzlabotājs, cietināti augu tauki, raugs, pārtikas sāls.

Produktu pārdod kartona kastītēs 200 g iepakojumā.

- 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Karlovi Vari reģiona apgabals, kuru iekļauj un kurā ietilpst šādas pašvaldības: *Karlovy Vary, Semnice, Kyselka, Velichov, Ostrov, Hroznětín, Mezirolí* un *Stará Role*.

- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Ražotājs uztur izejvielu piegādātāju reģistru. Ražotāja rīcībā ir pavadzīmes un rēķini attiecībā uz visu izejvielu piegādi, jo īpaši svarīgāko izejvielu — Karlovi Vari karsto avotu ūdens un karsto avotu sāls — piegādi. Turklāt ražotājs uztur arī gatavo produktu pircēju reģistru. Ražotāja nosaukums un adrese ir norādīta uz visiem produkta iepakojumiem, tādējādi nodrošinot produkta izsekojamību.

Ik pēc sešiem mēnešiem uzņēmuma tehnologs veic iekšējo kontroli, lai pārlicinātos par specifiskāciju ievērošanu. Šī kontrole galvenokārt attiecas uz ražošanas tehnoloģisko procesu. Kritiskos punktus — pirmkārt, temperatūru un attiecīgā ražošanas posma ilgumu — kontrolē attiecībā uz katru atsevišķu partiju. Kontroles rezultātus reģistrē pārbaudes punktu sarakstos.

Specifikāciju ievērošanas ārējo kontroli nodrošina augstākā kontroles iestāde, proti, Valsts lauksaimniecības un pārtikas rūpniecības inspekcijas (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*) Plzeņas inspektorāts. Šīs kontroles iestādes kompetencē citu starpā ietilpst arī to prasību ievērošana, kas attiecas uz higiēnu, kritiskajiem punktiem un produkta raksturīgajām īpašībām.

Vispārējā kontrole: kopumā viss ražošanas process tiek nepārtraukti kontrolēts, jo īpaši kontrolē piegādātās izejvielas, ražošanas sagatavi, kā arī to, vai ir ievērota ražošanas procesa secība, higiēnas prasības, mikrobioloģiskie kritēriji un kāda ir gatavā produkcija.

- 4.5. Ražošanas metode: Produktu "Karlovarský suchar" ražo no iepriekš minētajām izejvielām (sk. 4.2. punktu).

Galveno izejvielu, proti, Karlovi Vari karsto avotu ūdens un karsto avotu sāls, izcelsme ir konkrēts ģeogrāfiskais apgabals. Izejvielu pārstrādi, visus ražošanas un iepakojšanas posmus veic konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Karlovi Vari karsto avotu ūdenim ir jābūt svaigam. Tas ir vēl viens iemesls, kādēļ ražošanai jānotiek konkrētajā apgabalā.

Karlovi Vari karsto avotu minerālūdeņi pieskaitāmi ogļskābo gāzi dabīgi saturošu nātrija hidroģēnkarbonāta-sulfātu-hlorīda tipa minerālūdeņiem; to kopējā mineralizācija ir apmēram 6,45 g/l un minerālvielu saturs — no 560 līdz 980 mg/l.

Karlovi Vari karsto avotu sāls satur nātrija sulfātu, kālija sulfātu un nātrija bikarbonātu.

Produkta "Karlovarský suchar" ražošanas process:

Mīklu sagatavo no svaigiem produktiem uz vietas. Pēc pareizo proporciju sagatavošanas izejvielas abrā sajauc ar karstu ūdeni. Pēc tam ar maisīšanas ierīci tiek sagatavota vidēji cieta mīkla, kurai ļauj uzrūgt. Pēc šā tā sauktā “nogatavināšanas” posma mīklu ar īpašu griezēju sagriež šķēlēs, kuras izveido kā kukulīšus un ieliek ar taukvielām ieziestās veidnēs, kur tām ļauj vēl uzrūgt. Pēc uzraudzēšanas mīklas kukulīšus saliek veidnēs, tās nepārsedzot, un liek tvaika krāsnī cepties. Pēc cepšanas produktus izņem no veidnes un saliek uz plauktveida ratiņiem, lai atdziest. Nākamajā ražošanas posmā izcepto maizi sagriež plānās šķēlītēs, kuras saliek uz cepšanas plātnes un apacep. Aceptās maizes šķēlītes saliek uz īpašiem plauktiem un pēc attiecīgas atdzesēšanas tās iesaiņo divās kārtās — īpašā papīrā un folijā. Šādi iesaiņotus sausiņus safasē mazās apdrukāta kartona kastītēs, kuras savukārt iepakoj lielās kartona kastēs. Produkta svars ir aptuveni 200 g ar pieļaujamo novirzi 7 %. Safasētās kartona kastes pārvadā tīros kravas automobiļos.

Produkta trausluma dēļ, kā arī tādēļ, lai to nesabojātu mitrums, un lai nodrošinātu labāku šā produkta izsekojamību, visam ražošanas procesam ir jānotiek 4.3. punktā noteiktajā teritorijā, un tā iesaiņošanai jānotiek ražošanas vietā.

- 4.6. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: Sausiņi “Karlovský suchar” ir īpašs produkts, kas vēsturiski saistīts ar Karlovi Vari. Šis produkts — tāpat kā balneoterapija un minerālūdens avoti — ir raksturīgs Karlovi Vari reģionam. Karlovi Vari kūrortu pazīst visā pasaulē, un arī konkrētais produkts veido šīs vietas tēlu.

Produkta nosaukums “Karlovský suchar” liecina par tā ciešo saikni ar Karlovi Vari.

Ražotājs izmanto tradicionālu ražošanas metodi, kas jau desmitgadēm ir palikusi nemainīga. Produkta kvalitāti garantē gan vietējo izejvielu izmantošana (Karlovi Vari ūdens un karsto avotu sāls), kā arī vietējās tradīcijas un uzkrātā pieredze.

Produkts satur Karlovi Vari karsto avotu ūdeni, kā arī — “Karlovský suchar special” gadījumā — Karlovi Vari karsto avotu sāli. Karlovi Vari karsto avotu ūdenim ir jābūt svaigam. Šo ūdeni piegādā no avota Karlovi Vari kompleksā, kurš tiek uzskatīts par vienu no svarīgākajiem un pazīstamākajiem minerālūdens kompleksiem pasaulē. Iemesls, kādēļ šie avoti izplūst tieši šajā vietā, ir saistīts ar plaisu zemes garozā un lielu plaisu krustojanos Karlovi Vari apvidū. Karlovi Vari karsto avotu ūdens uzlabo un atvieglo gremošanu, kā arī zarnu trakta darbību.

Čehijas cilmes vietas nosaukumu reģistrā šim ierakstam piešķirts numurs “4”, un tas fiksēts ar datumu “1974. gada 1. februāris”, savukārt saskaņā ar Lisabonas nolīgumu izveidotajā reģistrā šā ieraksta numurs ir “4” un datums — 1967. gada 22. novembris.

EX PLZENĚ izstādē 1974. gadā šim produktam piešķīra zelta zīmoga izcilības zīmi.

Pašreizējo ražotāju un iepriekšējo ražotāju vieno juridiskā nepārtrauktība. Šo nepārtrauktību nodrošina privatizācijas ceļā.

- 4.7. Kontroles iestāde:

Nosaukums: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Plzni

Adrese: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tālrunis nr.: (420) 377 24 45 97

Fakss: (420) 377 45 52 29

e-pasts: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Marķējums: Uz iepakojuma ir jābūt nosaukumam “Karlovský suchar”. Izņemot šo nosacījumu, attiecībā uz marķējumu — tā novietojumu, krāsu, veidu vai tml. — citas prasības nav izvirzītas.

- 4.9. Valsts prasības: —