

## CITI TIESĪBU AKTI

## KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2007/C 206/13)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam <sup>(1)</sup>. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## KOPSAVILKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY”**

**EK Nr. CZ/PGI/005/0397/19.10.2004**

**ACVN ( ) AĢIN (X)**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī*

Nosaukums: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adrese: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6  
Tālr.: (420) 220 383 111  
Fakss (420) 224 324 718  
E-pasts: posta@upv.cz

2. *Grupa*

Nosaukums: Sdružení výrobců Karlovarských trojhráneků  
Adrese: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary  
Tālr.: (420) 353 563 006  
Fakss (420) 353 563 006  
E-pasts: obchod@karlovarskapekarna.cz  
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( )

3. *Produkta veids*

Grupa 2.4. Cepumi — vafeles

<sup>(1)</sup> OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

#### 4. Specifikācija

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

##### 4.1. Nosaukums: "Karlovarské trojhránky"

- 4.2. Apraksts: "Karlovarské trojhránky" ražo saskaņā ar tradicionālo recepti kā trīsstūrīšus, kurus iegūst, pa diametra līniju sagriežot vairākās daļās apaļu "Karlovarské oplatky" vafeli, kurai var būt dažādi pildījumi (sk. nākamo rindkopu). Vafeli veido astoņas "Karlovarské oplatky" vafeļu kārtas, starp kurām iepildīts kakao vai šokolādes pildījums; tad to ar griezni sagriež astoņās daļās. Gatavos trīsstūrīšus iepakoj vai nu atsevišķi, vai nu vairākus gabaliņus kopā.

"Karlovarské oplatky" vafeles, no kurām izgatavo "Karlovarské trojhránky", ir plāni apaļi diski aptuveni 19 cm diametrā. Vafeles tiek veidotas no divām plānām vafeļu plāksnēm ar šīm vafelēm raksturīgu reljefu — 30 mm platu loku lapota zara veidolā, kas izvietots uz diska ārējās joslas un zem kura atrodas vismaz 20 mm plats puslokā veidots uzraksts "Karlovarské oplatky". Vafeles vidus daļā ir attēlots kūrortpilsētas Karlovi Varu simbols — vai nu minerālūdens strūklaka, vai kalnu kaza. Karlovi Varu minerālūdens būtiski ietekmē vafeļu garšu un mitruma saturu. Vienu vafeli veido no divām kopā izceptām vafeļu plāksnēm, kam pirms cepšanas uzklāta cukura un lazdu riekstu masa vai — atkarībā no veida — dažādu garšvielu masa, pārsvarā mandeļu, kakao, vaniļas vai kanēļa. Vafeles ir kraukšķīgas, vieglas un plānas, tām ir tikai šim produktam raksturīga garša un smarža.

"Karlovarské oplatky" un "Karlovarské trojhránky" pamata izejvielas ir kviešu milti, Karlovi Varu ārstnieciskais karsto avotu ūdens, augu tauki, cukurs, piens, sakultas olas, ciete, cepamais pulveris, sviests un, atkarībā no izmantotās pildījuma masas, lazdu rieksti, mandeļi, kakao pulveris, vaniļa vai kanēlis.

"Karlovarské oplatky" un "Karlovarské trojhránky" ražošanā izmantotajam Karlovi Varu ārstnieciskajam karsto avotu ūdenim ir unikālas, noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgas īpašības. Tieši šā ūdens īpašības piešķir vafelēm tām raksturīgo kraukšķīgumu, smaržu un garšu. Karlovi Varu ārstnieciskais karsto avotu ūdens ir dabisks bikarbonāts, sulfāts un hlorīds saturošs ūdens, kas 73 °C karsts pa tektonisko plaisu līdz virszemei sūcas no vairāk nekā 800 m dziļuma. Ūdens sastāvā ir litijs, nātrijs, kālijs, rubīdijs, cēzijs, varš, berilijs, magnijs, kalcijs, stroncijs, cinks, kadmījs, alumīnijs, alva, svins, arsēns, antimons, selēns, mangāns, dzelzs, kobalts, niķelis, fluorīdi, hlorīdi, bromīdi, sulfāti, bikarbonāti, karbonāti un silīcijskābe. Jau gadsimtiem ilgi Karlovi Varos, Čehijas lielākajā kūrortā, tas izmantots hronisku kuņģa čūlu, žults izvadkanālu diskinēzijas, tostarp postholecistektomijas sindroma, hronisku aknas un aizkuņģa dziedzera funkciju traucējumu, kā arī nierakmeņu un podagras terapijā.

##### 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Karlovi Varu kūrortpilsētas teritorija.

- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Ražošanas norise atbilst spēkā esošajiem noteikumiem par pārtikas produktu ražošanu, un ražošanas procesā izmanto HACCP sistēmu. Ražotāji reģistrē izejvielu — arī Karlovi Varu avotu ūdens — piegādātājus un galaproduktu pircējus. Uz visiem produktiem ir norādīts ražotāja nosaukums un adrese. Atbilstību specifikācijām uzrauga valsts kompetentās iestādes vietējais birojs, proti, Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*) Plzeņas apgabala inspekcija.

- 4.5. Ražošanas metode: "Karlovarské oplatky", no kurām izgatavo "Karlovarské trojhránky", sastāv no divām plānām vafeļu plāksnēm aptuveni 19 cm diametrā, kurām ir īpašs reljefs (sk. 4.2. punktu). Vafeļu mīklu sagatavo, iepriekš uzskaitītās sastāvdaļas (sk. 4.2. punktu) sajaucot ar svaigu Karlovi Varu karsto avotu ūdeni. Pēc izcepšanas vafeļu plāksnes mitrina, izmantojot Karlovi Varu ārstniecisko avotu ūdeni, saliek kopā pa divām plāksnēm, pa vidu uzklājot cukura un lazdu riekstu vai citu (sk. 4.2. punktu) pildījuma kārtu, un no divām vafeļu plāksnēm izcep vienu vafeli. Ražošanas procesa beigās astoņas no divām plāksnēm izceptās vafeles liek vienu otrai virsū, pa vidu pildot kakao vai šokolādes pildījumu, kas tās satur kopā. Pildījumu gatavo no šādām sastāvdaļām: šokolādes gabaliņi, cietie augu tauki, piena pulveris, kakao pulveris, cukurs, sojas pulveris un sadrupinātas "Karlovarské oplatky" vafeles. Sadrupinātās "Karlovarské oplatky" (izceptas vafeles, kas ir sasmalcinātas) tiek pievienotas tādā daudzumā, lai tās veidotu 7 % no pildījuma sastāva. Pildījumu pagatavo tā, lai visas atsevišķās sastāvdaļas pakāpeniski iegūtu viendabīgu krēmveida konsistenci. Tad pildījumu vienmērīgi klāj virsū vafeļu augšējai virsmai, saliek kopā astoņas šādas vafeles, sapresē, tad apgriež malas un vafeli sadala astoņās daļās, iegūstot "Karlovarské trojhránky". Pēc tam trīsstūrīšus iepakoj katru atsevišķi vai kārbīnās pa 150–200 gramiem.

Lai nodrošinātu produkta kvalitāti un tam raksturīgās īpašības, ir būtiski, lai vismaz vafeļu izgatavošana, nogatavināšana un veidošana no vafeļu plāksnēm notiktu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

- 4.6. Saikne: “Karlovarské trojhránky” īpašās iezīmes rada no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala avotiem iegūtais Karlovi Varu ūdens un tam raksturīgās īpašības, kā arī vafeļu tradicionālā recepte (sk. 4.2. punktu).

Pirmās vēsturiskās ziņas par “Karlovarské oplatky”, no kurām gatavo “Karlovarské trojhránky”, ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā datētas ar 18. gadsimta vidu. “Karlovarské oplatky” Karlovi Varos ražotas jau ilgāk nekā divsimt gadus. Mūsdienās Karlovi Varu vietējās pārvaldes iestādes un Čehijas Tūrisma organizācija izmanto šo produktu Karlovi Varu pilsētas reklamēšanai starptautiskajās izstādēs un reklāmas pasākumos. “Karlovarské trojhránky” kvalitāti un popularitāti apliecina arī fakts, ka šis produkts tika reklamēts 2005. gadā Edinburgā notikušajā ES un Japānas pārtikas produktu gadatirgū, turklāt tas ļoti garšo pasaulē plaši pazīstamajam hokejistam Jaromiram Jāgram.

Cilmes vietas nosaukums “Karlovarské trojhránky” 2002. gada 11. februārī tika reģistrēts Čehijas cilmes vietas nosaukumu reģistrā ar 171. kārtas numuru un 2001. gada 29. maijā — atbilstīgi Lisabonas nolīgumam izveidotajā starptautiskajā reģistrā ar 838. kārtas numuru.

- 4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

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

Tālr.: (420) 377 433 411

Fakss (420) 377 455 229

E-pasts: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Marķējums: “KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY”

Produkta cilmes apzīmējumam jābūt skaidri redzamam produkta un/vai tā iepakojuma priekšpusē.

---