

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 85/02)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului (*). Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ RECAPITULATIVĂ

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„KARLOVARSKÉ OPLATKY”

CE NR.: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

DOP () IGP (X)

Această fișă recapitulativă stabilește, cu scop informativ, principalele elemente ale specificației produsului.

1. *Serviciul competent din statul membru:*

Nume: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Telefon (420) 220 38 31 11

Fax (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Grup:*

Nume: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Telefon (420) 353 56 30 06

Fax (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Componență: Producători/prelucrători (X) alții ()

3. *Tipul produsului:*

Clasa 2.4: Produse de panificație — vafe

4. *Specificația:*

[recapitularea cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Karlovarské oplatky”

(*) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descriere: „Karlovarské oplatky” sunt produse după o rețetă tradițională, sub forma unor discuri plate cu diametrul de aproximativ 19 cm. Vafele sunt formate din două foi subțiri cu relief specific ilustrat care reprezintă, pe cercul exterior, o ramură înfrunzită având o lățime de 33 de mm, dedesubtul căreia se află inscripția circulară „Karlovarské oplatky”, cu o lățime de cel puțin 20 de mm. În centrul vafei este reprezentat un simbol al orașului termal Karlovy Vary — fie fântâna cu izvorul termal, fie capra-neagră care trimite cu gândul la legenda fondării orașului. Printre materiile prime utilizate la producerea vafelor, apa termală medicinală din Karlovy Vary joacă, de asemenea, un rol important pentru determinarea gustului acestora și pentru umezirea foilor. Acestea sunt presărate cu un amestec pe bază de zahăr și alune sau, în funcție de tipul de vafă, cu un amestec cu aromă diferită, cel mai adesea de migdale, cacao, vanilie sau scorțișoară, după care sunt lipite la cald și coapte. Vafele sunt crocante, ușoare, subțiri și rotunde și au suprafața în relief. De asemenea, au un gust și o aromă specifice.

Principalele ingrediente utilizate la producerea „Karlovarské oplatky” sunt: făină de grâu, apă termală medicinală din Karlovy Vary, grăsimi vegetale, zahăr, lapte, amestec din ou, feculă, praf de copt, unt și, în funcție de tipul vafei, alune descojite, migdale, pudră de cacao, vanilie sau scorțișoară.

Apa termală medicinală din Karlovy Vary, utilizată la producerea „Karlovarské oplatky”, are proprietăți aparte, specifice zonei geografice delimitate. Proprietățile acestei ape conferă vafei caracteristicile sale distincte, în special aspectul crocant și aroma și gustul specifice. Apa termală medicinală din Karlovy Vary este o apă naturală bogată în hidrocarbonați, sulfatați și cloruri, care țâșnește la suprafață printr-o falie tectonică de la o adâncime de peste 800 de m, la o temperatură de 73 °C, și care conține litium, sodiu, potasiu, rubidiu, cesiu, cupru, beriliu, magneziu, calciu, stronțiu, zinc, cadmiu, aluminiu, staniu, plumb, arsenic, antimoniu, seleniu, mangan, fier, cobalt, nichel, fluoruri, cloruri, bromuri, sulfatați, hidrocarbonați, carbonați și acid silicic. Această apă este utilizată de secole în Karlovy Vary, cea mai mare stațiune termală cehă, pentru tratarea ulcerului stomacal cronic, a dischineziilor biliare, inclusiv a sindromului postcolecistectomic, a afecțiunilor cronice ale pancreasului și ale ficatului, a calculilor urinare și a gutei. Vafele „Karlovarské oplatky” sunt ușor digerabile și au un conținut caloric scăzut datorită compoziției lor și, în special, a utilizării apei termale medicinale din Karlovy Vary.

„Karlovarské oplatky” sunt produse la bucată și sunt ambalate în cutii mici, de câte 5 vafe (125 g), 6 vafe (150 g) sau 8 vafe (200 g).

- 4.3. Zonă geografică: Zona orașului termal Karlovy Vary.

- 4.4. Dovada originii: Produsele sunt realizate în conformitate cu dispozițiile în vigoare în materie de fabricare a produselor alimentare iar în cursul procesului de fabricație se aplică sistemul de control HACCP. Producătorii dețin un registru al furnizorilor de materii prime și al cumpărătorilor de produse finite. Pe fiecare produs figurează o indicație privind producătorul. „Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň”, oficiul local al autorității naționale competente în materie, verifică respectarea exigențelor din caietul de sarcini.

- 4.5. Metodă de producție: Vafele „Karlovarská oplatka” sunt formate din două discuri subțiri cu diametrul de aproximativ 19 cm și care prezintă un relief caracteristic. Aluatul este preparat prin amestecarea ingredientelor menționate mai sus (a se vedea punctul 4.2) cu apă termală proaspătă din Karlovy Vary, grăsimea vegetală fiind topită înainte. Aluatul lichid, bine amestecat și de o culoare ușor gălbuie, care nu crește, deoarece nu conține drojdie (spre deosebire de alte produse de patiserie), se lasă la dospit timp de aproximativ 60 de minute la o temperatură de 20-26 °C, după care se toarnă în rezervorul dispozitivului de coacere rotativ. Foile de vafă se coc la o temperatură de 220 °C în dispozitive de coacere rotative speciale (utilizate în mod normal la prepararea vafelor) în care se toarnă o cantitate de aluat lichid, cu ajutorul cărora se obțin, printr-un procedeu de fabricare tradițional, foi cu o grosime de 2 mm. Acestea se păstrează timp de cel puțin 48 de ore într-o încăpere umedă, umezeala fiind menținută cu ajutorul apei termale medicinale din Karlovy Vary. Aici, foile vafei trebuie aranjate după o tehnică specială sub niște greutate, pentru a se umezi în mod corespunzător și a nu se deforma. Temperatura din încăpere trebuie să fie de 40 °C, iar umiditatea relativă de 90 %. La încheierea procesului de fabricație, pe cele două foi se presară un amestec pe bază de zahăr și alune sau alte arome, în funcție de tipul vafei (a se vedea punctul 4.2), apoi acestea sunt „lipite” una de alta prin coacere, la o temperatură de 180 °C, pe dispozitive de coacere speciale (utilizate, de obicei, la lipirea vafelor, diferite de dispozitivele de coacere rotative utilizate la fabricarea foilor de vafe, deoarece nu prezintă reliefuri). Pentru obținerea amestecului folosit pentru presărare, diferitele ingrediente sunt mărunțite și amestecate într-o pudră fină, care se aplică manual pe discul inferior într-un strat uniform de maxim 1 mm. Acest disc este acoperit apoi de al doilea disc, după care vafa se pune la copt. Pentru a păstra calitatea și proprietățile specifice ale produsului, este necesar ca prepararea aluatului, coacerea, timpul în care aluatul este lăsat la dospit, precum și lipirea vafelor să se desfășoare în zona geografică delimitată.

- 4.6. Legătură: Rețeta tradițională (a se vedea punctul 4.2) și apa termală medicinală din Karlovy Vary, obținută din zona geografică delimitată și având proprietăți specifice, conferă vafelor „Karlovarských oplatek” caracteristicile specifice.

Primele referiri istorice la producerea vafelor „Karlovarských oplatek” în zona geografică respectivă datează de la jumătatea secolului al XVIII-lea. Acestea menționează, pe de o parte, cele mai vechi unelte din fier folosite la producerea vafelor (oplatnice), păstrate și expuse în prezent la muzeul din Karlovy Vary, și, pe de altă parte, o referință scrisă dintr-o carte publicată în 1788, Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Vafele „Karlovarských oplatek” au fost inițial preparate în casă, prima fabrică de vafe cunoscută nefiind, probabil, decât un mic cuptor de bucătărie, aflat în hotelul U zlatého štítu întreținut de Anna Grasmuckova, soția contelui Josef von Bolza, în jurul anului 1810. Se presupune că, până la jumătatea secolului al XIX-lea, cererea de vafe „Karlovarských oplatek” a fost acoperită aproape în exclusivitate prin produse fabricate în casă.

Primele brutării specializate în fabricarea de vafe „Karlovarských oplatek” au început să apară pe la jumătatea secolului al XIX-lea. Cea mai renumită fabrică de vafe, Bayer, ale cărei produse au fost livrate chiar împăratului german Wilhelm I și care au obținut numeroase distincții în cadrul expozițiilor internaționale, a fost creată în 1867. În 1904, existau deja 22 de fabrici care produceau vafele „Karlovarských oplatek” pe scară mai largă, în cadrul zonei geografice delimitate. La acea vreme, producția de vafe ajungea deja la 4 milioane de bucăți pe an.

Producția și comercializarea vafelor „Karlovarských oplatek” au avut o perioadă de avânt până la începutul războiului, în 1939. La vremea respectivă, vafele erau produse de 26 de producători specializați din cadrul zonei geografice delimitate, și anume în regiunea orașului termal Karlovy Vary. După cel de-al doilea război mondial, producția a continuat în aproximativ jumătate din aceste fabrici, sub conducerea unor „administratori ai bunurilor naționale”. Ca urmare a naționalizării din 1948 și până în 1989, vafele au fost produse la Karlovy Vary în cadrul fabricilor aparținând întreprinderii naționale Orion.

Odată cu restabilirea economiei de piață, membrii Sdružení výrobců Karlovarských oplatek (Asociația de producători „Karlovarské oplatky”) au reluat tradiția producerii vafelor „Karlovarských oplatek” în zona geografică delimitată.

Producerea de vafe „Karlovarských oplatek” continuă de peste două secole în Karlovy Vary. Datorită voinței și muncii minuțioase ale producătorilor locali, acest produs de patiserie popular a devenit o specialitate tradițională a orașului Karlovy Vary.

Vafele „Karlovarských oplatek” și-au dobândit renumele și notorietatea de-a lungul ultimelor două secole. În cadrul Expoziției Universale de la Paris, din 1900, au obținut o medalie de aur. Mai recent, ca produse cehe tipice, au reprezentat unele dintre cele mai bine vândute produse din pavilionul ceh în cadrul Expoziției Universale EXPO 2000 din Hanovra, astfel cum atestă certificatul comisarului general al Republicii Cehe.

La 1 februarie 1974, denumirea de origine Karlovarské oplatky a fost înregistrată la Registrul ceh al denumirilor de origine, sub numărul de referință 72.

- 4.7. Organism de control:

Nume: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresă: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefon (420) 377 43 34 11

Fax (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Etichetare: „Karlovarské oplatky”

Denumirea produsului trebuie să constituie elementul principal al părții frontale a produsului sau al ambalajului acestuia.