

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2007/C 206/13)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“****ES č. CZ/PGI/005/0397/19.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: Úrad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Telefón: (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Skupina:*

Názov: Sdružení výrobců Karlovarských trojhránek
Adresa: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Telefón: (420) 353 563 006
Fax (420) 353 563 006
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) ostatní ()

3. *Druh výrobku:*

Trieda 2.4.: Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky a iné pekárske výrobky

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1 Meno: „Karlovarské trojhránky“

- 4.2 Opis: Produkt „Karlovarské trojhránky“ je vyrábaný podľa tradičnej receptúry ako delené trojhrany z guľatých Karlovarských oblátok (spekaných s rozličnými presypmi – pozri ďalší odsek). Karlovarské oblátky sa vrstvia do počtu osem kusov, sú spojené kakaovou alebo čokoládovou náplňou a následne delené na rezačkách do finálneho tvaru (8 kusov). Hotové „trojhránky“ sa balia buď samostatne alebo po niekoľkých kusoch.

Karlovarské oblátky, ktoré sú základom produktu „Karlovarské trojhránky“ sa vyrábajú ako guľaté plátové výrobky o priemere cca 19 cm. Oblátka sa skladá z dvoch tenkých plátok s charakteristickým reliéfom znázorňujúcim na vonkajšom okraji lístočkovú stvolu o šírke 30 mm, pod ktorou je v kružnici o šírke minimálne 20 mm nápis „Karlovarské oblátky“. Uprostred oblátky je zobrazený symbol kúpeľov Karlovy Vary – buď fontána znázorňujúca žriedlo, alebo alternatívne kamzík. Významnú rolu pre chuť aj vlhčenie oblátkových plátov zohráva „Vřídelní karlovarská voda“. Pláty sú spojené zapečením cukrovo-orieškového presypu prípadne podľa druhu presypu inej chuti, a to mandľového, kakaového, vanilkového alebo škoricového. Oblátky sú krehké, ľahké, tenké, špecifická je aj chuť a vôňa.

Základnými surovinami pre výrobu Karlovarských oblátok/„trojhránkov“ sú pšeničná múka, „Vřídelní karlovarská voda“, rastlinný tuk, cukor, mlieko, vaječný melanz, škrob, kypriaci prášok, maslo, a podľa druhu presypu ďalej lieskové jadrá, mandle, kakaový prášok, maslo.

„Vřídelní karlovarská voda“ používaná k výrobe Karlovarských oblátok/„trojhránkov“ má špecifické vlastnosti, charakteristické pre vymedzenú oblasť. Vplyvom vlastností tejto „Vřídelní karlovarskej vody“ sa dosahuje charakteristických vlastností oblátky, najmä krehkosti, špecifickej vône a chuti. „Vřídelní karlovarská voda“ je prírodná hydrouhličitano-síranochloridová sodná voda vyvierajúca tektonickým zlomom z hĺbky viac než 800 m na povrch zeme pri teplote 73 °C a obsahujúca lítium, sodík, draslík, rubídium, cézium, meď, berýlium, horčík, vápnik, stroncium, zinok, kadmium, hliník, cín, olovo, arzén, antimón, selén, mangán, železo, kobalt, nikel, fluoridy, chloridy, bromidy, sírany, hydrogenuhličitan, uhličitan a kyselinu kremičitú. Táto voda sa v najväčších českých kúpeľoch – Karlových Varoch – už po storočia používa pre liečbu chronicky recidivujúcej vredovej choroby žalúdka, dyskinéze vývodných ciest žľazových vrátane postcholecystektomického syndrómu, chronického ochorenia slinivky brušnej, pečene, močových kameňov a dny.

4.3 Zemepisná oblasť: Kataster kúpeľného mesta Karlovy Vary.

- 4.4 Dôkaz o pôvode: Výroba je zabezpečovaná v súlade s platnými predpismi o potravinárskej výrobe s využitím kontrolného systému HACCP v priebehu výrobného procesu. Výrobcovia vedú registre dodávateľov surovín vrátane „Vřídelní karlovarskej vody“ a odberateľov hotových výrobkov. Každý výrobok je opatrený menom a adresou výrobcu. Kontroly dodržiavania špecifikácie uskutočňuje vecne a miestne príslušný štátny orgán, ktorým je Státni zemедельská a potravinárska inspekce, inšpektorát Plzeň.

- 4.5 Spôsob výroby: Karlovarská oblátka, z ktorej sa „Karlovarské trojhránky“ trojhránky vyrábajú, sa skladá z dvoch tenkých guľatých plátok o priemere cca 19 cm s charakteristickým reliéfom. (pozri 4.2). Cesto sa pripravuje zmiešaním vyššie označených ingrediencií (pozri 4.2) s čerstvou „Vřídelní karlovarskou vodou“. Po upečení sú oblátky zvlhčené „Karlovarskou vřídelní vodou“ a sú spečené vždy po dvoch zapečením cukrovo-orieškového presypu, alebo presypu inej chuti podľa druhu (pozri 4.2). Na záver výrobného procesu sú oblátky vrstvené do počtu osem kusov spojených kakaovou alebo čokoládovou náplňou. Náplň sa vyrába z ingrediencií – čokoládové zlomky, stužený rastlinný tuk, sušené mlieko, kakao, cukor, sójový púder a zlom Karlovarských oblátok. Zlom Karlovarských oblátok (upečená a rozdrvená Karlovarská oblátka) sa pridáva do náplne v obsahu 7 % celkového objemu náplne. Náplň sa zhotoví tak, že dôjde k postupnému vyšľahávaniu jednotlivých ingrediencií do konzistencie krému. Ten sa potom natiera vždy na vrchnú stranu Karlovarskej oblátky, ktoré sa kladú v počte 8 ks na seba, zlisujú sa, orežú sa na obvode a potom nakoniec rozrežú na 8 ks „Karlovarských trojhránok“. Tieto sa balia buď jednotlivo, alebo do škatuliek o hmotnosti 150 g či 200 g.

K dodržaniu kvality a špecifických vlastností je nevyhnutné, aby minimálne výroba, odležania a spekanie oblátok prebiehalo vo vymedzenej oblasti.

- 4.6 Spojenie: Špecifické vlastnosti „Karlovarských trojhránků“ sú dané použitím „Vřidelní karlovarskej vody“ špecifických vlastností zo zdrojov vymedzenej zemepisnej oblasti a tradičnou receptúrou (pozri bod 4.2).

Prvé historické zmienky o výrobe Karlovarských oblátok, z ktorých sa „Karlovarských trojhránky“ vyrábajú spadajú do vymedzenej zemepisnej oblasti polovice 18. storočia. Na túto tradíciu, trvajúcu viac ako 200 rokov, nadväzuje výroba produktu „Karlovarských trojhránky“. V súčasnej dobe sú využívané k prezentácii mesta Karlove Vary magistrátom mesta Karlove Vary a celorepublikovou organizáciou Czech Tourism na medzinárodných prezentáciách a akciách. O ich kvalite a obľúbenosti svedčí napr. aj skutočnosť, že boli prezentované v r. 2005 v škótskom Edinburghu v rámci akcie EU-Japan Food Festival, sú citované aj medzi obľúbenými pamlskami svetoznámeho hokejistu Jaromíra Jágra.

Dňa 11. februára 2000 bolo označenie pôvodu „Karlovarské trojhránky“ zapísané v ČR do registra označení pôvodu pod číslom zápisu 171, medzinárodne podľa Lisabonskej dohody pod č. 838 dňa 29. mája 2001.

- 4.7 Kontrolný orgán:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

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

Tel.: (420) 377 433 411

Fax (420) 377 455 229

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Označovanie: „KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“

Označovanie výrobku musí byť uskutočnené dominantne na čelnej strane výrobku resp. jeho obalu.
