

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2006/C 290/04)

Ta objava daje pravico do ugovora na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za registracijo po členu 5 in členu 17(2)

„KARLOVARSKÝ SUCHAR“

ES št.: CZ/PGI/005/0404/20.10.2004

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek je zgolj informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznanijo pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri Evropski komisiji ⁽¹⁾.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví
Naslov: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 38 31 11
Telefaks: (420) 224 32 47 18
E-naslov: posta@upv.cz

2. *Vlagatelj:*

Naziv: CORNIA, spol. s r.o.
Naslov: Vítězná 42,
CZ-360 09 Karlovy Vary
Tel.: (420) 353 43 38 26
Telefaks: (420) 353 22 35 65
E-naslov: cornia@iol.cz
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) Drugi

Gre za izjemo iz člena 5(1) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006, kajti geografsko območje šteje samo enega proizvajalca. Zahteve iz člena 1 Uredbe Komisije (EGS) št. 2037/93 so izpolnjeni.

3. *Vrsta proizvoda:*

Razred 2.4: Pekovski izdelki, fino pecivo, slaščice in piškoti ter prepečenci

4. *Specifikacija (povzetek zahtev iz člena 4(2))*

4.1 Ime: „Karlovarský suchar“

⁽¹⁾ Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

- 4.2 Opis: Trenutno se proizvajata dve vrsti prepečenca „Karlovarský suchar“: „Karlovarský suchar special“ in „Karlovarský suchar dietní“.

Oblika: majhne rezine kruha s tanko skorjo, pravilne oblike, ki ustreza modelu, v katerem je bil izdelek pečen; opis oblike je tudi pod točko 4.5 Metoda pridobivanja.

Videz: enakomerno luknjičav, dobro pečen, čist, krhek, primerno suh, ne sme imeti niti sledi po zažganem niti tujih snovi.

Barva: zlato rjav, brez potemnitev.

Okus: pekovski izdelek finega okusa, ne sme biti niti grenak niti kisel ali imeti drug tuj okus.

Vonj: pekovski izdelek naravnega vonja, ne sme imeti vonja po žarkem niti drugega tujega vonja.

Surovine za izdelovanje izdelka so naslednje:

„Karlovarský suchar special“: pšenična moka, mineralna voda Karlovi Vari, pitna voda, izboljševalec moke, sladkor, strjene rastlinske maščobe, kvas, jedilna sol, jajčni rumenjaki v prahu, mineralna sol iz Karlovih Varov.

„Karlovarský suchar dietní“: pšenična moka, mineralna voda Karlovi Vari, pitna voda, izboljševalec moke, sladkor, strjene rastlinske maščobe, kvas, jedilna sol.

Izdelek se prodaja v kartonskih škatlah po 200 g.

- 4.3 Geografsko območje: Regija Karlovi Vari, ki jo obkrožajo občine Karlovi Vari — Šemnice — Kyselka — Velichov — Ostrov — Hroznětín — Mezirolí — Stará Role — Karlovi Vari in ki vključuje navedene občine.

- 4.4 Dokazilo o poreklu: Izdelovalec ima register dobaviteljev surovin. Razpolaga tudi s seznamom in računi za dostavo vseh surovin, zlasti ključnih surovin (mineralna voda Karlovi Vari, mineralna sol Karlovi Vari). Poleg tega ima izdelovalec tudi register kupcev končnih izdelkov. Ime in naslov izdelovalca so navedeni na vsaki embalaži izdelka, kar zlasti zagotavlja sledenje.

Vsakih šest mesecev tehnolog podjetja izvede interni nadzor, da se zagotovi spoštovanje specifikacije. Ta nadzor se izvaja zlasti nad proizvodnim tehnološkim postopkom. Kritične točke, to sta predvsem temperatura in trajanje faze ustrezne izdelave se nadzirajo za vsako serijo. Rezultati nadzorov se zabeležijo na kontrolnih seznamih.

Zunanji nadzor spoštovanja specifikacije opravlja nadzorni organ na višji stopnji, in sicer inšpektorat v Plznu v okviru Državne inšpekcije za kmetijstvo in prehrano (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*). Ta med drugim nadzira spoštovanje predpisov na področju higiene, kritične točke in specifične lastnosti izdelka.

Splošni nadzor: cel proces izdelave je predmet stalnega nadzora, ki je usmerjen predvsem na vhodne surovine, pripravo proizvodnje, spoštovanje procesa izdelave, spoštovanje higienskih standardov, spoštovanje mikrobioloških parametrov in končne izdelke.

- 4.5 Metoda pridobivanja: Izdelek „Karlovarský suchar“ se izdeluje iz zgoraj navedenih surovin (glej točko 4.2).

Ključne surovine (mineralna voda Karlovi Vari, mineralna sol Karlovi Vari) prihajajo iz omejenega geografskega območja. Predelava surovin, vse faze izdelave in embaliranje se izvajajo v omejenem območju.

Mineralna voda Karlovi Vari mora biti sveža, kar je drugi razlog za to, da mora proizvodnja potekati v omejenem območju.

Mineralna voda Karlovi Vari spada k mineralnim vodam z bikarbonatom-žveplom- natrijevim kloridom, s celotno mineralizacijo okoli 6,45 g/l in vsebnostjo mineralov med 560 in 980 mg/l.

Mineralna sol Karlovi Vari je zmes natrijevega sulfata, kalijevega sulfata in natrijevega bikarbonata.

Proces izdelave proizvoda „Karlovarský suchar“:

Testo se pripravi neposredno. Po doziranju se različne surovine zmešajo v nečkah z vročo vodo. Ko je testo srednje čvrsto, se ga obdela s tolkačem in da počivati za kvašenje. Po tem času počitka, ki se imenuje „zrelost“, se testo da v stroj za odrezovanje, kjer se razreže na kose v obliki tankih štruc, ki se položijo v pomaščene modele, kjer vzhajajo. Po vzhajanju se štruce dajo v modele brez pokrova in pečejo v krušni peči na paro. Po peki se proizvodi vzamejo iz modelov in ohladijo na vozičkih. Nato se strojno razrežejo v majhne rezine, ki se položijo na trak za pečenje in spečejo. Majhne opečene rezine se položijo v predale in po ustrezni ohladitvi se zavijejo v aluminijasti ovoj z zaščitnim papirjem. Tako zaviti prepečenec se položi v majhne škatle iz potiskanega kartona, ki se embalirajo v velike kartone. Teža izdelka je 200 g z odstopanjem — 7 %. Zaprte kartonaste škatle se dostavijo s čistim tovornjakom.

Proizvodnja v ožjem pomenu mora potekati na ozemlju, določenem v točki 4.3, zaradi krhkosti proizvoda in občutljivosti na okoljsko vlažnost; da se zagotovi boljša sledljivost proizvoda, se mora embalirati na kraju proizvodnje.

- 4.6 Povezava: Prepečenec „Karlovarský suchar“ je edinstveni proizvod, zgodovinsko povezan s Karlovimi Vari. Gre za proizvod, ki se poleg zdravljenja s kopelmi in mineralne vode prispeva k raznolikosti Karlovih Varov. Prispeva k svetovnemu slovesu toplíc.

Ime proizvoda „Karlovarský suchar“ je tesno povezano s Karlovimi Vari.

Izdelovalec uporablja tradicionalno metodo izdelave, ki je nespremenljiva že desetletje. Uporaba lokalnih surovin (voda iz Karlovih Varov, mineralna sol iz Karlovih Varov) in lokalna tradicija ter človeške izkušnje prispevajo h kakovosti proizvoda.

Proizvod vsebuje mineralno vodo Karlovi Vari in v primeru „Karlovský suchar special“ tudi mineralno sol iz Karlovih Varov. Mineralna voda Karlovi Vari mora biti sveža. Ta voda izvira v toplicah Karlovi Vari, ki je po sestavi ena najpomembnejših mineralnih voda in najbolj znana na svetu. Vzrok, da voda izvira prav na navedenem mestu, je razpoka v zemeljski skorji in križišče pomembnih razpok v okolici termalnega izvira Karlovi Vari. Mineralna voda iz Karlovih Varov izboljšuje in olajša prebavo ter absorpcijo v črevesju.

Vpis v register označb porekla Republike Češke ima številko 4 in datum 1. 2. 1974, medtem ko ima vpis v mednarodni register, ki je bil ustanovljen na podlagi razvrstitve iz Lizbone, številko 4 in datum 22. 11. 1967.

Leta 1974 je bil izdelek na razstavi EX PLZEN odlikovan z Zlatim pečatom.

Sednji izdelovalec ima pravno nasledstvo s prejšnjim izdelovalcem; ta nepretrganost je bila zagotovljena v okviru lastninjenja.

- 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Plzni

Naslov: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefon: (420) 377 24 45 97

Telefaks: (420) 377 45 52 29

E-naslov: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Označevanje: Označba Karlovarský suchar mora biti navedena na embalaži. Razen tega za označevanje ne velja nobena posebna zahteva glede prostora, črk, barve itd.

- 4.9 Nacionalne zahteve: —