

DRUGI AKTI

KOMISIJA

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

(2007/C 206/13)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“****ES št.: CZ/PGI/005/0397/19.10.2004****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví
Naslov: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Telefon: (420) 220 383 111
Telefaks: (420) 224 324 718
E-naslov: posta@upv.cz

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Sdružení výrobců Karlovarských trojhránek
Naslov: Slepá 517/1, CZ-360 05 Karlovy Vary
Telefon: (420) 353 563 006
Telefaks: (420) 353 563 006
E-naslov: obchod@karlovarskapekarna.cz
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Razred 2.4: trajno pecivo – oblati

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

4. Specifikacija

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv: „Karlovarské trojhránky“

- 4.2 Opis: „Karlovarské trojhránky“ se pripravljajo po tradicionalnem receptu tako, da se iz okroglih, ploščatih oblatov „Karlovarské oplatky“ oblikujejo trikotni kosi (ki se posujejo z različnimi mešanici – glej naslednji odstavek). Osem oblatov „Karlovarské oplatky“ se premaže s kakavovim ali čokoladnim nadevom in položi drug na drugega, nato pa z rezilnikom oblikuje v končno obliko (8 kosov). Končni izdelek „Karlovarské trojhránky“ se pakira posamezno ali po več skupaj.

Oblati „Karlovarské oplatky“, ki so osnova za proizvod „Karlovarské trojhránky“, se pripravljajo kot okrogle ploščice s premerom približno 19 cm. Oblat sestavlja dve tanki ploščici z značilno reliefno upodobitvijo veje z listi, odtisnjeno na 30 mm širokem pasu okoli zunanega roba, pod katero je najmanj 20 mm širok krožni napis „Karlovarské oplatky“. Na sredini oblata je simbol zdraviliškega mesta Karlovi Vari, in sicer izviri mineralne vode ali gams. Zdravilna mineralna voda iz Karlovih Varov pomembno prispeva k okusu in vlažnosti oblatov. Po dve ploščici se zapečeta v oblat, potem ko se posujeta z mešanico sladkorja in lešnikov ali drugih sestavin (mandljev, kakava, vanilje ali cimeta), odvisno od vrste posipa. Oblati so krhki, lahki in tanki ter imajo značilen okus in vonj.

Osnovne sestavine proizvoda „Karlovarské oplatky/trojhránky“ so pšenična moka, izvirska voda iz Karlovih Varov, rastlinska maščoba, sladkor, mleko, jajčna mešanica, škrob, pecilni prašek, maslo in (odvisno od vrste posipa) lešniki, mandeljni, kakav v prahu, vanilja ali cimet.

Naravna mineralna voda iz Karlovih Varov, ki se uporablja pri pripravi proizvoda „Karlovarské oplatky/trojhránky“, ima posebne lastnosti, ki so značilne za opredeljeno območje. Zaradi teh lastnosti imajo oblati posebne značilnosti, zlasti hrustljivost ter poseben vonj in okus. Izvirska voda iz Karlovih Varov je naravna mineralna voda z vsebnostjo bikarbonatov, sulfatov in kloridov; na površje prihaja iz tektonskega preloma več kot 800 m globoko in ima pri izviru temperaturo 73 °C; vsebuje litij, natrij, kalij, rubidij, cezij, baker, berilij, magnezij, kalcij, strontij, cink, kadmij, aluminij, kositer, svinec, arzenik, antimon, selen, mangan, železo, kobalt, nikelj, fluoride, kloride, bromide, sulfate, bikarbonate, karbonate in silicijevo kislino. V Karlovih Varih, največjem češkem zdraviliškem mestu, se že stoletja uporablja za zdravljenje kroničnih želodčnih čir, diskinezije izločevalnih vodov žolča, vključno pri zdravljenju po holecistektomiji, kroničnih motenj v delovanju trebušne slinavke in jeter, kamnov sečnega mehurja ter protina.

4.3 Geografsko območje: Območje zdraviliškega mesta Karlovi Vari.

- 4.4 Dokazilo o poreklu: Pri proizvodnji se upoštevajo veljavni predpisi za proizvodnjo hrane in pri celotnem proizvodnem postopku se uporablja nadzorni sistem HACCP. Proizvajalci vodijo seznam dobaviteljev sestavin, vključno z naravno mineralno vodo iz Karlovih Varov, in kupcev končnih izdelkov. Na vsakem proizvodu je ime in naslov proizvajalca. Skladnost s specifikacijo spremlja krajevni urad pristojnega državnega organa, in sicer inšpektorat državnega inšpekcijskega organa za kmetijstvo in hrano za Plzeň (Státní zemědělská a potravinářská inspekce).

- 4.5 Metoda pridobivanja: Oblati „Karlovarské oplatky“, iz katerih so narejeni „Karlovarské trojhránky“, so sestavljeni iz dveh tankih, okroglih ploščic s premerom okoli 19 cm in imajo značilen relief (glej točko 4.2). Testo se pripravi tako, da se navedene sestavine (glej točko 4.2) zmešajo s svežo naravno mineralno vodo iz Karlovih Varov. Ko so oblati spečeni, se navlažijo z naravno mineralno vodo iz Karlovih Varov, po dva posujejo z mešanico sladkorja in lešnikov ali drugih sestavin, odvisno od vrste posipa, ter spečejo (glej točko 4.2). Na koncu proizvodnega postopka se po osem oblatov premaže s kakavovim ali čokoladnim nadevom in položi drug na drugega. Sestavine nadeva so naslednje: koščki čokolade, strjena rastlinska maščoba, mleko v prahu, kakav, sladkor, soja v prahu in zdrobljeni oblati „Karlovarské oplatky“. Zdrobljeni (pečeni in zmleti) „Karlovarské oplatky“ sestavljajo 7 % celotnega nadeva. Nadev se pripravi tako, da se posamezne sestavine mešajo, dokler mešanica ne postane kremasta. Nato se nadev namaže na zgornjo stran oblatov „Karlovarské oplatky“, te po osem položijo enega na drugega, stisnejo skupaj, jim odrežejo rob in na koncu razrežejo na osem delov – „Karlovarské trojhránky“. Ti se potem pakirajo posamezno ali v škatlah po 150 g ali 200 g.

Za zagotavljanje kakovosti proizvoda in njegovih posebnih značilnosti je nujno, da vsaj proizvodnja, počivanje in končno pečenje oplatov poteka v opredeljenem območju.

- 4.6 Povezava: Proizvod „Karlovarské trojhránky“ ima posebne značilnosti zaradi uporabe naravne mineralne vode iz izvirov na opredeljenem geografskem območju Karlovih Varov in specifičnih lastnosti vode ter zaradi priprave po tradicionalnem receptu (glej 4.2).

Priprava oplatov „Karlovarské oplatky“, iz katerih je narejen proizvod „Karlovarské trojhránky“, na opredeljenem geografskem območju se v zgodovinskih virih prvič omenja sredi 18. stoletja. Proizvodnja „Karlovarské trojhránky“ ima več kot dvestoletno tradicijo. Danes jih mestni organi Karlovih Varov uporabljajo za predstavitev mesta, državna organizacija Češki turizem pa pri mednarodnih predstavitvah in kampanjah. Njihovo kakovost in priljubljenost med drugim dokazuje dejstvo, da so bili leta 2005 predstavljeni v Edinburgu na Škotskem v okviru festivala hrane, ki sta ga pripravila EU in Japonska, ter da jih je svetovno znani hokejist Jaromír Jágr imenoval za svojo najljubšo poslastico.

Označba porekla za proizvod „Karlovarské trojhránky“ je bila 11. februarja 2000 vpisana v register označb porekla Češke republike pod registrsko številko 171, 29. maja 2001 pa v mednarodni register lizbonskega sporazuma pod številko 838.

- 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

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

Telefon: (420) 377 433 411

Telefaks: (420) 377 455 229

E-naslov: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Označevanje: „KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY“

Označba proizvoda mora biti jasno vidna na sprednji strani proizvoda in/ali njegovi embalaži.
