

Offentliggörande av en ansökan enligt artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 85/02)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"KARLOVARSKÉ OPLATKY"

EG-nr CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

SUB () SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adress: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tfn: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-postadress: posta@upv.cz

2. *Grupp:*

Namn: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Adress: Slepá 517/1
CZ-360 05 Karlovy Vary
Tfn: (420) 353 56 30 06
Fax: (420) 353 56 30 06
E-postadress: obchod@karlovarskapekarna.cz
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Övrigt: ()

3. *Produkttyp:*

Klass 2.4: Kakor, kex och andra bakverk – våfflor.

4. *Produktspecifikation:*

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. *Beteckning:* "Karlovarské oplatky".

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2. Beskrivning: "Karlovarské oplatky" framställs enligt ett traditionellt recept och är runda, platta våfflor med cirka 19 cm diameter. De görs av två tunna skivor, med en typisk relief längs kanten som föreställer en 30 mm bred lövruska. Under detta finns i sin tur en minst 20 mm bred ring med texten "Karlovarské oplatky". Mitt på våfflan finns en symbol för kurorten Karlovy Vary – antingen en hälsobrunnsfontän eller en stenget, som ingår i legenden om hur staden Karlovy Vary grundades. Våfflorna framställs av råvaror vars smak och vattenhalt mycket beror av ortens hälsobrunnsvatten, så kallat Karlsbadervatten. Skivorna bakas ihop med en socker- och nötbländning som också kan vara smaksatt med annat, oftast då mandel, kakao, vanilj eller kanel. Våfflorna är spröda, lätta, tunna och runda, med en relief på ovansidan. Kännetecknande är smaken och doften.

Huvudingredienser i "Karlovarské oplatky" är vetemjöl, Karlsbadervatten, vegetabiliskt fett, socker, mjölk, äggmix, stärkelse, bakpulver och smör. Beroende på smaken kan även hasselnöt, mandel, kakao-pulver, vanilj eller kanel ingå.

Det använda Karlsbadervattnet har särskilda egenskaper som är typiska för det avgränsade området. Vattnets egenskaper är bestämmande för våfflornas typiska egenskaper, särskilt sprödheten och den speciella doften och smaken. Karlsbadervatten är naturligt vatten som strömmar upp ur en mer än 800 m djup tektonisk spricka och är vätekarbonat-, svavel- och kloridhaltigt. Vattnets temperatur är 73 °C och det innehåller litium, natrium, kalium, rubidium, cesium, koppar, beryllium, magnesium, kalcium, strontium, zink, kadmium, aluminium, tenn, bly, arsenik, antimon, selen, mangan, järn, kobolt, nickel, fluorider, klorider, bromider, sulfater, vätekarbonater, karbonater och kisel syra. Vattnet från denna den största tjeckiska kurorten – Karlovy Vary – har i flera århundraden använts till att bota kroniska magsår, dyskinesi i gallgångar respektive syndrom efter gallstensoperation, kroniska rubbningar i bukspottkörteln, levern, njursten och gikt. "Karlovarské oplatky" är lättsmälta och har lågt kalorievärde, vilket beror på innehållet och främst på det använda Karlsbadervattnet.

Våfflorna framställs styckvis. De förpackas i kartonger som innehåller 5 våfflor (125 g), 6 våfflor (150 g) eller 8 våfflor (200 g).

- 4.3. Geografiskt område: Det område som omfattas av kurortsstaden Karlovy Vary.
- 4.4. Bevis på ursprung: Produktionen uppfyller gällande livsmedelsbestämmelser och i produktionsprocessen används kontrollsystemet HACCP. Producenterna registerför råvaruleverantörer och kunder. Varje produkt innehåller en uppgift om producenten. Att produktspecifikationen följs kontrolleras på platsen av inspektionskontoret i Plzeň. Det tillhör den behöriga statliga myndigheten, som är Tjeckiens statliga jordbruks- och livsmedelsinspektion (Státní zemědělská a potravinářská inspekce).
- 4.5. Framställningsmetod: "Karlovarské oplatky" består av två tunna, runda skivor med cirka 19 cm diameter och karakteristisk relief. Degen görs på följande sätt: sedan fett smälts, blandas de i punkt 4.2 nämnda ingredienserna med färskt Karlsbadervatten. De blandas väl till en flytande, gulaktig smet, som inte jäser eftersom den inte innehåller jästämnen (till skillnad från andra konditorivaror). Den får sedan vila cirka 60 minuter i 20–26 °C och hålls sedan i roterande formar. Våfflorna gräddas på följande sätt: den tunna smeten hålls i de roterande formarna med en temperatur på 220 °C (en vanlig maskin). Traditionellt erhålls högst 2 mm tjocka skivor, som sedan ställs i fuktrum för fuktning i minst 48 timmar. För fuktningen används återigen Karlsbadervatten. I fuktrummet måste skivorna vara speciellt placerade, med rätt tyngd, så att de fuktas på rätt sätt och inte deformeras. Temperaturen ska vara 40 °C och luftfuktigheten 90 %. Avslutningsvis placeras de i roterande formar i 180 °C (en vanlig maskin för hopbakning av våfflor som skiljer sig från den ovannämnda genom att reliefen saknas). Två skivor bakas här ihop med en socker- och nötbländning – eller med annan smak (se punkt 4.2). Blandningen får man genom att mala och blanda de olika ingredienserna till ett fint pulver. Detta strös sedan manuellt på den undre skivan, så att den får ett jämnt täcke på högst 1 mm, varefter den andra skivan läggs på för hopbakning. För att bibehålla kvaliteten och de speciella egenskaperna måste åtminstone blandningen av smeten, gräddningen, vilan och hopbakningen ske i det avgränsade området.

- 4.6. Samband: "Karlovarské oplatky" har särskilda egenskaper, som beror på ett traditionellt recept och på användningen av Karlsbadervatten med speciella egenskaper från källor i det avgränsade geografiska området (se punkt 4.2).

Från 1700-talets mitt härstammar de första historiska bevisen om framställning av "Karlovarské oplatky" i det avgränsade geografiska området. Det ena beviset är det äldsta bevarade tångformade våffeljärnet, som i dag återfinns i museet i Karlovy Vary. Det andra är en skriftlig uppgift från 1788 i boken "Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste". Våfflorna gjordes först i hemmen och det första kända våffelbageriet verkar ha funnits på hotellet U zlatého štítu (ett litet bageri i anslutning till köket). Det drevs omkring 1810 av Anna Grasmucková, maka till greve Josef von Bolzy. Till mitten av 1800-talet tycks dock hemgjorda våfflor ha täckt nästan hela behovet.

Särskilda bagerier för "Karlovarské oplatky" uppstod under andra hälften av 1800-talet. År 1867 uppstod det kanske ryktbaraste bageriet – firman Bayer, vars produkter även levererades till den tyske kejsaren Vilhelm I och fick ett antal utmärkelser på internationella utställningar. År 1904 fanns det redan 22 bagerier med yrkesmässig produktion av "Karlovarské oplatky" i det avgränsade geografiska området. Dessa producerade då cirka 4 miljoner våfflor per år.

Det är belagt hur produktionen och försäljningen av dessa våfflor utvecklade sig under förkrigstiden, dvs. till 1939. Det fanns då 26 specialiserade producenter i det avgränsade området, alltså i regionen kring kurorten Karlovy Vary. Efter andra världskriget fortsatte produktionen på omkring hälften av firmorna, ledda av så kallade statsförvaltare. Efter nationaliseringen 1948 framställdes "Karlovarské oplatky" fram till 1989 på det lokala statsföretaget Orion.

Producentföreningen för "Karlovarské oplatky" återknöt till den traditionella framställningen i det avgränsade området, när marknadsekonomin hade återinförts.

I Karlovy Vary har det alltså i mer än tvåhundra år funnits en produktionstradition när det gäller "Karlovarské oplatky". Genom de lokala producenternas målmedvetna och tålmodiga arbete har detta omtyckta bakverk blivit en traditionell specialitet i staden Karlovy Vary.

"Karlovarské oplatky" blev berömda och kända redan under 1800- och 1900-talet. På världsutställningen i Paris år 1900 fick bakverket en guldmedalj. På senare år fanns det som typisk tjeckisk produkt med på Tjeckiens paviljong på världsutställningen EXPO 2000 i Hannover. Bakverket var där en av de mest sålda produkterna, enligt paviljongens utställningskommisarie.

Den 1 februari 1974 fördes "Karlovarské oplatky" in som nummer 72 i Tjeckiens register över ursprungsbeteckningar.

- 4.7. Kontrollorgan:

Namn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň
Adress: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8
Tfn: (420) 377 43 34 11
Fax: (420) 377 45 52 29
E-postadress: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Märkning: "Karlovarské oplatky".

Märkningen ska vara väl synlig på produktens framsida respektive förpackning.
