

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 85/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„KARLOVARSKÉ OPLATKY”

nr WE: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Faks: (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tel.: (420) 353 56 30 06

Faks: (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4: Wyroby piekarnicze trwałe — wafle

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów aart. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa: „Karlovarské oplatky”*

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.2. Opis: Oplatki karlowarskie — okrągłe, płaskie ciastka o średnicy ok. 19 cm. — są produkowane według tradycyjnej receptury. Oplatek składa się z dwóch cienkich płatów ciasta, ozdobionych charakterystyczną wypukłą dekoracją — brzeg oplatka zdobi ornament szerokości 30 mm przedstawiający ulistnioną lodygę. Otacza on napis „Karlowarské oplatky”, który znajduje się w pasie o szerokości co najmniej 20 mm. Na środku oplatka widnieje symbol uzdrowiska Karlovy Vary — fontanna będąca symbolem źródła wody zdrojowej lub kozica, z którą wiąże się legenda o założeniu miasta Karlovy Vary. Wśród surowców używanych do produkcji ciastek szczególną rolę odgrywa karlowarska lecznicza woda zdrojowa, która nadaje im wyjątkowy smak i jest używana do nawilżania płatów ciasta. Dwa płaty ciasta łączy się na gorąco, po posypaniu ich wewnętrznej strony proszkiem cukrowo-orzechowym lub o innym smaku, najczęściej migdałowym, kakaowym, waniliowym lub cynamonowym. Oplatki są kruche, lekkie, cienkie, okrągłe, a po zewnętrznej stronie zdobi je wypukły ornament. Mają również charakterystyczny smak i aromat.

Podstawowe surowce do produkcji oplatków karlowarskich to: mąka pszenna, karlowarska lecznicza woda zdrojowa, tłuszcz roślinny, cukier, mleko, mieszanka jajeczna, skrobia, proszek do pieczenia, masło oraz — w zależności od rodzaju użytej jako nadzienie mieszanki — orzechy laskowe, migdały, kakao w proszku, wanilia, cynamon.

Stosowana do produkcji oplatków karlowarska lecznicza woda zdrojowa ma specyficzne własności, charakterystyczne dla ograniczonego obszaru geograficznego. Oplatki zawdzięczają swoje charakterystyczne cechy, a zwłaszcza kruchość, szczególny zapach i smak, własnościom karlowarskiej wody zdrojowej. Karlowarska woda zdrojowa jest naturalną wodą wodorowęglanowo-siarczanowo-chlorkową. Wypływa ona na powierzchnię w miejscu powstania uskoku tektonicznego z głębokości 800 m., ma temperaturę 73 °C i zawiera następujące składniki mineralne: lit, sód, potas, rubid, cez, miedź, beryl, magnez, wapń, stront, cynk, kadm, glin, cyna, ołów, arsen, antymon, selen, mangan, żelazo, kobalt, nikiel, fluorki, chlorki, bromki, siarczany, wodorowęglany, węglany oraz kwas krzemowy. W największym czeskim uzdrowisku — Karlowych Varach — woda ta jest od wielu wieków stosowana w leczeniu przewlekłej choroby wrzodowej żołądka, zaburzeń czynnościowych dróg żółciowych, w tym tzw. zespołu po cholecystektomii, przewlekłego zapalenia śluzówki żołądka, wątroby, kamieni moczowych i artretyzmu. Dzięki szczególnym składnikom i zastosowaniu karlowarskiej leczniczej wody zdrojowej oplatki karlowarskie są lekkostrawne i mają obniżoną wartość kaloryczną.

Oplatki karlowarskie są produkowane pojedynczo. Opakowania zawierają po 5 (125 g), 6 (150 g) lub 8 (200 g) sztuk.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar miasta-uzdrowiska Karlovy Vary.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Produkcja odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi produkcji żywności, a w trakcie procesu produkcji stosuje się system kontroli HACCP. Producenci prowadzą ewidencję dostawców surowców, a także odbiorców gotowego produktu. Na każdym produkcie znajduje się informacja o jego producencie. Kontrole zgodności produktu z jego opisem przeprowadza właściwy dla danego produktu i obszaru inspektorat — w tym przypadku Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza, inspektorat w Pilźnie.
- 4.5. Metoda produkcji: Oplatek karlowarski składa się z dwóch cienkich okrągłych płatów ciasta o średnicy ok. 19 cm, ozdobionych charakterystyczną wypukłą dekoracją. Przygotowując ciasto dodaje się do opisanych powyżej składników (zob. pkt 4.2) karlowarską wodę zdrojową. Tłuszcz przed dodaniem do ciasta rozpuszcza się przez jego podgrzanie. Starannie wyrobione, jasnożółte ciasto, które nie zwiększa objętości, ponieważ w odróżnieniu od innych produktów cukrowniczych nie podlega fermentacji, dojrzewa w temperaturze 20 — 26 °C przez około godzinę, a następnie jest nalewane do zasobnika maszyny do pieczenia (tzw. karuzeli). Ciasto odpowiednio się dawkuje, a następnie piecze w maszynie do pieczenia oplatków w temperaturze 220 °C. Dzięki tradycyjnej metodzie produkcji grubość płatów ciasta nie przekracza 2 mm. Gotowe płaty umieszcza się na okres maksymalnie 48 godzin w pomieszczeniu do nawilżania. Oplatki poddaje się w nim działaniu pary z karlowarskiej leczniczej wody zdrojowej. Na tym etapie płaty ciasta muszą być specjalnie ułożone i obciążone, aby zostały odpowiednio nawilżone, ale nie zwinęły się. Temperatura w pomieszczeniu do nawilżania powinna osiągać 40 °C, a wilgotność — 90 %. Ostatnim etapem produkcji jest łączenie płatów ciasta w specjalnej maszynie (która w odróżnieniu od maszyny do produkcji oplatków nie ma wypukłej dekoracji). Dwa płaty łączy się w temperaturze 180 °C, zapiekając je z mieszanką cukrowo-orzechową lub inną, w zależności od rodzaju oplatków (zob. pkt 4.2). Mieszankę przygotowuje się z rozdrobnionych składników. Na dolny płat ciasta nanosi się ręcznie jednolitą warstwę mieszanki o grubości ok. 1 mm. Na warstwę tę nakłada się drugi płat ciasta, a całość — zapieka. W celu zachowania jakości i specyficznych własności produktu przynajmniej wyrabianie ciasta, pieczenie, dojrzewanie i spiekanie oplatków powinno się odbywać na wyżej określonym obszarze.

- 4.6. Związek: Swoje specyficzne cechy opłatki karlowarskie zawdzięczają zastosowaniu karlowarskiej wody zdrojowej ze źródeł, które znajdują się na omawianym obszarze geograficznym, oraz tradycyjnej recepturze (zob. pkt 4.2).

Pierwsze wzmianki o produkcji opłatków karlowarskich na omawianym obszarze geograficznym pochodzą z połowy XVIII w. Świadczą o tym najstarsze zachowane kleszcze do pieczenia opłatków, które obecnie znajdują się w kolekcji muzeum Karlovyh Varův, a także pisemna wzmianka z roku 1788 w książce Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Początkowo opłatki pieczono w domach, pierwszym wyspecjalizowanym producentem była prawdopodobnie wytwórnia (a właściwie mała piekarnia przy hotelowej kuchni) w hotelu U zlatého štítu, prowadzona około r. 1810 przez Annę Grasmuck, małżonkę hrabiego Josefa von Bolzy. Jednak aż do połowy XIX w. popyt na opłatki karlowarskie zaspokajała prawie wyłącznie produkcja chałupnicza.

Wyspecjalizowane piekarnie produkujące opłatki karlowarskie pojawiły się dopiero w drugiej połowie XIX w. Prawdopodobnie najslawniejszą z nich była założona w 1867 r. firma Bayer. Jej wyroby, wielokrotnie wyróżniane na międzynarodowych wystawach, dostarczano nawet na stół niemieckiego cesarza Wilhelma I. W 1904 r. opłatki karlowarskie produkowano na omawianym obszarze geograficznym aż w 22 piekarniach. W tym okresie zakłady te produkowały ok. 4 mln sztuk rocznie.

Rozwój produkcji i sprzedaży opłatków karlowarskich trwał aż do końca okresu międzywojennego, tzn. do 1939 r. W tym czasie na omawianym obszarze geograficznym, tzn. na terenie uzdrowiska Karlovy Vary produkcją opłatków zajmowało się 26 wyspecjalizowanych firm. Po II wojnie światowej produkcję pod nadzorem tzw. zarządców przedsiębiorstw upaństwowionych kontynuowano w połowie z nich. Po upaństwowieniu zakładów w 1948 r. opłatki karlowarskie produkowano w znajdującym się na terenie miasta oddziale państwowej firmy Orion.

Po ponownym wprowadzeniu systemu gospodarki rynkowej tradycję produkcji opłatków karlowarskich kontynuowali członkowie Stowarzyszenia Producentów Opłatków Karlowarskich.

Opłatki karlowarskie są znane w Karlovyh Varach od ponad dwustu lat. Dzięki świadomym i wytrwałym wysiłkom lokalnych producentów ten popularny przysmak stał się specjalnością miasta Karlovy Vary i częścią tradycji miasta.

Opłatki karlowarskie były szeroko znane i sławne już w XIX w. Na światowej wystawie w Paryżu w 1900 r. otrzymały złoty medal. Współcześnie były one jednym z najpopularniejszych tradycyjnych czeskich produktów sprzedawanych w czeskim pawilonie na światowej wystawie EXPO 2000 w Hanowerze. Fakt ten potwierdza oświadczenie komisarza generalnego czeskiej reprezentacji na tej wystawie.

W dniu 1 lutego 1974 r. nazwa pochodzenia „opłatki karlowarskie” została wpisana do rejestru nazw pochodzenia pod nr 72.

- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adres: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 43 34 11

Faks: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Etykietowanie: „Karlovarské oplátky”

Produkt powinien być wyraźnie oznakowany: jego nazwa powinna znajdować się na wierzchniej stronie produktu lub jego opakowania.
