

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

(2006/C 290/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie powinny wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK O REJESTRACJĘ ZGODNIE Z ART. 5 ORAZ ART. 17 UST. 2

„KARLOVARSKÝ SUCHAR”

Nr WE: CZ/PGI/005/0404/20.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Telefon: (420) 220 38 31 11
Faks: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: CORNIA, spol. s r.o.
Adres: Vítězná 42,
CZ-360 09 Karlovy Vary
Telefon: (420) 353 43 38 26
Faks: (420) 353 22 35 65
E-mail: cornia@iol.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

Dokument dotyczy odstępstwa od art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (EWG) nr 510/2006, ponieważ na danym obszarze działa tylko jeden producent. Wymagania określone w art. 1 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2037/93 zostały spełnione.

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Karlovarský suchar”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. polityki jakości produktów rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Obecnie produkuje się dwa rodzaje produktu „Karlovarský suchar”: „Karlovarský suchar special” oraz „Karlovarský suchar dietní”.

Kształt: małe kromki chleba tostowego, o regularnym kształcie, odpowiadającym formie, w jakiej został upieczony; opis formy znajduje się również w pkt 4.5 Metoda otrzymywania.

Wygląd: równomiernie porowaty, dobrze wypieczony, bez zabrudzeń, kruchy, dobrze wysuszony, nie może zawierać żadnych śladów spalenizny ani niepożądanych składników.

Barwa: brązowo-żółta, niezbyt ciemna.

Smak: delikatny smak wyrobu piekarniczego, nie może być ani gorzki, ani kwaśny, ani też nie może mieć jakiegokolwiek innego obcego smaku.

Zapach: naturalny zapach wyrobu piekarniczego, nie może posiadać ani zapachu zjełczenia ani jakiegokolwiek innego obcego zapachu.

Surowce wchodzące w skład produktu:

„Karlovarský suchar special”: mąka pszenna, woda mineralna z Karlowych Warów, woda pitna, dodatek spulchniający, cukier, utwardzone tłuszcze roślinne, drożdże, sól spożywcza, żółtko w proszku, sól mineralna z Karlowych Warów.

„Karlovarský suchar dietní”: mąka pszenna, woda mineralna z Karlowych Warów, woda pitna, dodatek spulchniający, cukier, utwardzone tłuszcze roślinne, drożdże, sól spożywcza.

Produkt sprzedawany jest w tekturowych pudełkach o wadze 200 g.

- 4.3 Obszar geograficzny: Region Karlowych Warów z gminami otaczającymi Karlove Wary — Šemnice — Kyselka — Velichov — Ostrov — Hroznětín — Mezirolí — Stará Role — Karlovy Vary, włącznie z wymienionymi gminami.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Producent prowadzi rejestr dostawców surowców. Posiada również wykazy i faktury dotyczące wszystkich dostaw surowców, w szczególności najważniejszych surowców (woda mineralna z Karlowych Warów i sól mineralna z Karlowych Warów). Ponadto producent prowadzi rejestr podmiotów kupujących gotowy produkt. Nazwa i adres producenta wymienione są na opakowaniu produktu, co pozwala w szczególności na odtworzenie historii produktu.

W celu sprawdzenia, czy zachowana jest zgodność z opisem produktu co sześć miesięcy technolog przedsiębiorstwa przeprowadza wewnętrzną kontrolę. Kontrola ta dotyczy przede wszystkim technologicznego procesu produkcji. Punkty krytyczne, tzn. przede wszystkim temperatura i czas trwania każdego etapu produkcyjnego, są kontrolowane dla każdej partii. Wyniki kontroli są umieszczane w wykazach kontrolnych.

Zewnętrzna kontrola zgodności z opisem produktu jest zapewniona przez organ kontroli nadrzędnej, Krajową Inspekcję Rolno-Spożywczą (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) z inspektoratem w Pilźnie. Organ ten kontroluje między innymi przestrzeganie przepisów z zakresu higieny, punkty krytyczne oraz szczególne właściwości produktu.

Kontrola ogólna: całość procesu produkcyjnego jest przedmiotem ciągłej kontroli, dotyczącej przede wszystkim wprowadzanych surowców, przygotowania produkcji, zgodności z procesem produkcji, przestrzegania przepisów w zakresie higieny, przestrzegania parametrów mikrobiologicznych oraz produktu gotowego.

- 4.5 Metoda otrzymywania: „Karlovarský suchar” produkowany jest z surowców wymienionych w pkt 4.2.

Najważniejsze składniki surowcowe (woda mineralna z Karlowych Warów i sól mineralna z Karlowych Warów) pochodzą z określonego obszaru geograficznego. Przetworzenie surowców, wszystkie etapy produkcji i pakowanie odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Woda mineralna z Karlowych Warów musi być świeża, co jest jednym z powodów, dla których produkcja musi odbywać się na określonym obszarze.

Woda mineralna z Karlowych Warów zalicza się do wód gazowanych (z dwutlenkiem węgla), typu wodorowęglanowo-chlorowo-sodowo-siarkowego, o mineralizacji całkowitej wynoszącej około 6,45 g/l i zawartości minerałów między 560 a 980 mg/l.

Sól mineralna z Karlowych Warów jest mieszanką siarczanu sodowego, siarczanu potasowego i wodorowęglanu sodowego.

Proces produkcji produktu „Karlovarský suchar”:

Ciasto przygotowuje się bezpośrednio. Po odmierzeniu surowców miesza się je w mieszarce z dodatkiem ciepłej wody. Następnie w pionowej mieszarce zagniata się średnio zwarte ciasto, które zostawia się do wyrośnięcia. Po upływie tego okresu, zwanego „dojrzwaniem” ciasto jest krojone w krajarkę na kawałki uformowane na kształt bagietki, po czym umieszcza się je w natłuszczonych formach, w których ciasto dalej rośnie. Po wyrośnięciu bagietki umieszcza się w niezamkniętych formach, a następnie piecze w piecach z trzonem parowym. Po upieczeniu produkt wyjmuje się z formy i zostawia na wózku do ostygnięcia. Produkt wkłada się do krajalnicy, gdzie zostaje pokrojony na małe kromki umieszczone następnie na taśmie piekarniczej, gdzie zostają opieczone. Małe opieczone kromki układane są na półki z przegródkami, a po odpowiednim schłodzeniu pakowane w aluminiowe opakowania z papierową osłoną. Tak opakowane suchary wkłada się do małych kartonowych pudełek z nadrukiem, które z kolei pakowane są do dużych kartonów. Waga produktu wynosi 200 g z tolerancją -7 %. Zamknięte kartony rozwożone są w czystych furgonetkach.

Sama produkcja musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.3. Pakowanie produktu musi odbywać się w miejscu produkcji, ze względu na łamliwość produktu, jego podatność na wilgotność otoczenia oraz w trosce o zagwarantowanie możliwości odtworzenia historii produktu.

- 4.6 Związek: „Karlovarský suchar” jest produktem unikatowym, związanym historycznie z uzdrowiskiem Karlowe Wary. Jest to produkt, który podobnie jak zabiegi lecznicze i wody zdrojowe, stanowi jedną z atrakcji miasta i przyczynia się do tworzenia renomy uzdrowiska.

Nazwa produktu „Karlovarský suchar” świadczy o jego silnym związku z Karłowymi Warami.

Producent stosuje tradycyjną metodę produkcji, niezmienną od około dziesięciu lat. Zarówno wykorzystanie surowców lokalnych (woda mineralna i sól mineralna z Karlowych Warów), jak i lokalna tradycja oraz doświadczenie ludzi przyczyniają się do jakości produktu.

Produkt zawiera wodę zdrojową z Karlowych Warów, a w przypadku „Karlovarského sucharu special” także sól mineralną z Karlowych Warów. Woda zdrojowa z Karlowych Warów musi być świeża. Woda ta czerpana jest z wód zdrojowych Karlowych Warów, których zasoby zaliczane są do najbogatszych i najbardziej znanych w świecie. Źródła tych wód biorą początek w miejscu, w którym nastąpił uskok skorupy ziemskiej i w którym krzyżują się znaczne pęknięcia tektoniczne występujące w okolicach Karlowych Warów. Woda zdrojowa z Karlowych Warów poprawia i ułatwia trawienie i wchłanianie przez kosmki jelitowe.

Wpisu do rejestru chronionych nazw pochodzenia w Republice Czeskiej, oznaczonego numerem 4, dokonano w dniu 1 lutego 1974 r., wpisu do rejestru międzynarodowego zgodnego z porozumieniem Lizbońskim dokonano w dniu 22 listopada 1967 r. pod numerem 4.

W 1974 r. produkt zdobył wyróżnienie „Zlatou pečeti” na targach EX PLZEŇ.

Obecny producent jest następcą prawnym poprzedniego producenta; kontynuacja ta została zapewniona w ramach prywatyzacji.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Plzni

Adres: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefon: (420) 377 24 45 97

Faks: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Etykietowanie: Nazwa „Karlovarský suchar” musi być umieszczona na etykiecie. Poza tym etykieta nie podlega żadnym szczególnym wymaganiom w zakresie rozmieszczenia informacji, ich czcionki, koloru, itp.

- 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
-