

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése értelmében

(2006/C 290/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján****„KARLOVARSKÝ SUCHAR”****EK-szám: DE/PGI/005/0343/03.05.2004****OEM () OFJ (X)**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljából készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

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

2. *Csoportosulás:*

Név: CORNIA, spol. s r.o.
Cím: Vítězná 42,
CZ-360 09 Karlovy Vary
Tel.: (420) 353 43 38 26
Fax: (420) 353 22 35 65
E-mail: cornia@iol.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

Az 510/2006/EGK tanácsi rendelet 5. cikkének (1) bekezdésétől eltérő kérelemről van szó, mivel a területen egyetlen termelő található. A 2037/93/EGK bizottsági rendelet 1. cikkében előírt követelmények teljesülnek.

3. *A termék típusa:*

2.4. osztály Kenyér, péksütemény, cukrászsütemények, cukorkaáru, kétszersültek, kekszek és egyéb pékáruk

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása)*

4.1. Elnevezés: „Karlovarský suchar”

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

- 4.2. Leírás: A Karlovarský suchar kétféle változatban készül: „Karlovarský suchar special” és „Karlovarský suchar dietní.”

Megjelenését tekintve szabályos alakú tésztadarab, melynek alakját a sütőforma határozza meg; a formák részletes leírása a 4.5. szakaszban (Az előállítás módja) szerepel.

Kínézetre egyenletesen lukacsos, jól átsütött, tiszta, száraz, nem lehet égett, és nem tartalmazhat szennyeződést.

Színe sárgásbarna, nem túl sötét.

Íze kellemes péksütemény-íz, nem lehet sem keserű, sem savanyú, és nem veheti át más termék ízét.

Illata a frissen sült tésztáé, nem lehet áporodott vagy furcsa szagú.

Az előállításához a következő összetevőket használják:

„Karlovarský suchar special”: búzaliszt, karlovy vary-i ásványvíz, ivóvíz, állományjavító, cukor, növényi zsír, élesztő, asztali só, szárított tojássárgája, karlovy vary-i termálsó.

„Karlovarský suchar dietní”: búzaliszt, karlovy vary-i ásványvíz, ivóvíz, állományjavító, növényi zsír, élesztő, asztali só.

Kartondobozban, 200 grammos kiszerezésben kerül forgalomba.

- 4.3. Földrajzi terület: Karlovy Vary régió területe, a következő települések és az általuk közrefogott terület: Karlovy Vary – Šemnice – Kyselka – Velichov – Ostrov – Hroznitín – Mezirolí – Stará Role (– Karlovy Vary).

- 4.4. A származás igazolása: A gyártó nyilvántartást vezet a nyersanyagok beszállítóiról. Minden nyersanyag átvételéről elismervényt és számlát őriz, főleg a különleges összetevőkéiről (karlovy vary-i ásványvíz és termálsó). A késztermék felvásárlóiról szintén vezet nyilvántartást. A termék csomagolásán mindig szerepel a gyártó neve és címe, ami garantálja a termék nyomon követhetőségét.

A termékleírás feltételeinek teljesülését a cég belső ellenőre 6 hónaponként ellenőrzi. Ilyenkor elsősorban az előállítás technológiáját kell ellenőrizni. A lényeges jellemzőket, vagyis a sütési hőmérsékletet és időt minden tételnél ellenőrzi. Az ellenőrzésről naplójegyzet készül.

A termékleírásban szereplő feltételek betartásának külső ellenőrzését az állami hatóság, vagyis a *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (állami mezőgazdasági és élelmiszerügyi ellenőrzőhivatal) plzeni képviselője látja el. Ez a szerv ellenőrzi a higiéniai körülményeket, a kritikus pontokat és a termék különleges jellemzőit.

Általános ellenőrzés: a gyártási folyamat egészét rendszeresen ellenőrzik. Ennek része a felhasznált nyersanyagok, a gyártási folyamat, a termékleírás feltételeinek betartása, a higiéniai előírások, a mikrobiológiai paraméterek és a késztermék vizsgálata.

- 4.5. Az előállítás módja: A Karlovarský suchar a fenti 4.2. szakaszban említett alapanyagokból készül.

A legfontosabb összetevőket, vagyis a karlovy vary-i ásványvizet és termálsót a fent meghatározott területen szerzik be. A nyersanyagok feldolgozása és a gyártás és csomagolás minden szakasza a földrajzi területen történik.

A karlovy vary-i ásványvíznek frissnek kell lennie, ezért is fontos, hogy a környező területekről származzon.

Ez az ásványvíz nátrium-hidrogén-karbonátot, nátrium-szulfátot és nátrium-kloridot tartalmaz, oldott ásványianyag-tartalma 560 és 980 mg/l közötti, összesített ásványtartalma 6,45 g/l körüli.

A karlovy vary-i termálsó nátrium-szulfát, kálium-szulfát és nátrium-bikarbonát keveréke.

A Karlovarský suchar előállítási folyamata a következő:

A tészta üzemben készül. Az összetevőket kimérik, egy tálba öntik, és meleg vízzel összekeverik. A tésztát gyúrógéppel dolgozzák el, közepes keménységű tésztát nyernek, amit rövid időre félre kell tenni. A pihentetett tésztát egy gép darabokra szaggatja. A darabokat hosszúkás cipó alakúra formázzák, és zsírral kikent formába töltik, ahol tovább kelnek. Amikor a tészta megkelt, a formákban fedő nélkül gőzsütőbe helyezik és kisütik. Mikor kisült, a tésztát kiemelik a formából és egy rácsra teszik kihűlni. A kihűlt cipókat kisebb karéjokra aprítják, tepsire teszik és újra sütőbe helyezik. A megpirult darabokat hagyják kihűlni, és ezután papírral bélelt alumíniumtasakokba csomagolják. Az így összeállított kis csomagokat feliratozott kartondobozokba töltik, ezeket pedig még nagyobb kartondobozokba csomagolják be. A termék tömege 200 gramm, a túréshatár $\pm 7\%$. A lezárt kartondobozokat tiszta teherautók szállítják el.

A gyártás a 4.3. szakaszban meghatározott területen történik. A terméket még a gyártás helyszínén be kell csomagolni. Ezt a termék törekenysége, a levegő páratartalma és a nyomon követhetőség is megköveteli.

- 4.6. Kapcsolat: A Karlovarsky suchar egyedülálló termék, Karlovy Vary hagyományos terméke. Ez a termék a környéknek ugyanolyan különlegessége, mint a termálfürdők és az ásványvíz, nemzetközi ismertséget vívott ki magának.

Azt, hogy a termék a régió sajátossága, jól szemlélteti neve is.

A termelő több évtizede ugyanazt a termelési módszert használja. A késztermék minőségét egyrészt a nyersanyagok: a karlovy vary-i víz és termálsó, másrészt a hosszú évek hagyományai és a helyi emberek szakértelme határozzák meg.

A termék karlovy vary-i termálvizet tartalmaz, illetve a „Karlovarský suchar special” onnan származó termálsót is. A termálvíznek frissnek kell lennie. Ez a forrásvíz a karlovy vary-i termálforrásból származik, amely a világon az egyik legjelentősebb és legismertebb termálvíz. Az a tény, hogy a források pont a leírt területen fakadnak, annak köszönhető, hogy két földréteg csúszik össze törésvonalat alkotva a karlovy vary-i forrás környékén. A karlovy vary-i termálvíz elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

Az eredetmegjelölést 1974. február 1-jén 4. számmal jegyezték be a Cseh Köztársaságban. A nemzetközi jegyzékbe a lisszaboni megállapodás alapján 1967. november 22-én vették fel 4. sorszámmal.

1974-ben a plzeni expón aranydíjat nyert a termék.

A jelenlegi gyártó jogutódja az előző gyártónak, a gyártás jogát privatizáció keretében szerezte meg.

- 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Plzni

Cím: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 24 45 97

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Címkézés: A csomagoláson fel kell tüntetni a „Karlovarsky suchar” megnevezést. Ezen túlmenően a felirat elhelyezésére, betűméretére vagy színére vonatkozóan nincs előírás.

- 4.9. Nemzeti előírások: –