

ANDRE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 107/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»MARIÁNSKOLÁZEŇSKÉ OPLATKY«****EF-nr.: CZ/PGI/005/0407/28.10.2004****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresse: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč

Tlf. (420) 220 38 31 11

Fax (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Sammenslutning*

Navn: KLS KLIMENTOV, s.r.o.

Adresse: Klimentov 133
CZ-354 71 Velká Hleďsebe

Tlf. (420) 354 62 58 81-2

Fax (420) 354 62 27 15

E-mail: kls@iol.cz

(¹) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Navn: Opavia-LU, a.s.

Adresse: Vinohradská 2828/151, Praha 3, Česká republika

Tlf. (420) 272 00 26 04

Fax (420) 272 00 26 04

E-mail: info@danone.com

Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

3. Produktets art

Kategori 2.4. — Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfiturevarer — vafler

4. Varespecifikation

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Mariánskolázeňské oplatky«

4.2. Beskrivelse: Vaflerne består af to tynde skiver, der holdes sammen af et lag fyld. Alt efter fyld er der tale om hasselnøddevafler eller kakaovafler. De har en rund jævn form, en lettere sprukken kant og et karakteristisk knæk, og på randen er der det typiske relief i form af en stiliseret bladkrans. Relieffet midt på vaflen varierer fra producent til producent. Vaflerne er flødefarvede eller lysebrune alt efter dejtype. De er sprøde og gennembagte, fyldet er kornet, og smagen er sødlig til sød afhængigt af de anvendte råvarer. I handelen markedsføres de indpakket i aluminiumfolie i papæsker eller eventuelt i plastfilm, i æsker a 175 g.

Råvarer: hvedemel, sukker, hærdet fedt, hasselnødder, maledede hasselnødder, hvedekim, mælkefedt, vegetabilisk fedt, kakao, mælkepulver, æggeblommepulver, hvedestivelse, salt, lecitin (emulgator), citronaroma, kanel, hasselnøddearoma, vanillearoma (ethylvanillin) og mandelaroma.

Lagring ved højst 25 °C, holdbarhed på 180 dage.

4.3. Geografisk område: Kommunerne Mariánské lázně og Velká Hleďsebe, som ligger i forvaltningsområdet Mariánské Lázně.

4.4. Bevis for oprindelse: Kontrollen med, at varespecifikationen overholdes (kontrollens omfang, hyppighed og registrering), fastlægges og varetages ved hjælp af det godkendte HACCP-system af det akkrediterede certificeringsorgan BVQI (s.r.o. Praha 6, Vítězné náměstí 2, Tjekkiet) efter standarderne ČSN EN ISO 9001:2001 og ČSN EN ISO 1400:2005 samt lov nr. 316/2004 Sb. o dosledovatelnosti ve všech fázích výrobního procesu a distribuce (om sporbarhed i alle faser af produktions- og distributionsprocessen). Den lokale afdeling af den statslige landbrugs- og fødevareinspektion, lokalkontoret i Plzeň, gennemfører også en kontrol. Hver producent fører register over råvareleverandører og købere af de færdige produkter. Hvert produkt er som fastsat i loven forsynet med oplysninger om producenten, herunder adresse.

4.5. Produktionsmetode: Produktionen af vaflerne indledes med at fremstille vaffeldejen af ovennævnte råvarer (4.2). Når dejen er blandet godt, hældes den i bagemaskinen, en »karrusel« (som normalt anvendes til at bage de pågældende vafler); efter bagningen tages skiverne manuelt ud af bagemaskinen og lægges i bakker. Bakkerne transporteres til et fugtrum, hvor skiverne opbevares i ca. fem dage ved en fugtighed på 90 %. Derefter kommer der manuelt en blanding af sukker, fedt, hasselnødder og andre råvarer (alt efter type) på den nederste skive, som lægges sammen med den anden skive, hvorefter de to skiver bages sammen. Efter kontrol af vægten bliver vaflerne indpakket i aluminiumfolie, lagt i papæsker og pakket af en pakkemaskine. Derefter trykkes holdbarhedsdatoen på æskerne, som lægges i papkasser og transporteres til lagerrummet. Vaflerne er skrøbelige og optager let fugt, så de skal pakkes direkte på produktionsstedet for at bevare kvaliteten og sikre en bedre sporbarhed af produkterne.

- 4.6. Tilknytning: Den første omtale af vafler fra kurstedet Mariánské Lázně (Marienbad) findes i det 18. århundrede. Med udviklingen på kurområdet voksede den oprindelige produktion i hjemmet primært til eget forbrug efterhånden til en kommerciel masseproduktion. Karl Reitenberger, som begyndte at producere vafler i 1856, lagde grunden til den industrielle produktion. Næsten hundrede år senere udvidede Josef Homolka produktsortimentet, da han fra Wien medbragte sit avancerede apparatur og sin egen opskrift på chokoladevafler. Forbrugerne forbinder klart vaflerne med kurområdet i Vestbøhmen, hvor Mariánské Lázně er et af de vigtigste kursteder. Produktets sammensætning og fremstilling går i arv fra generation til generation i de lokale bagerier. Udbuddet af vafler blev senest udvidet i 1995 af firmaet KLS Klimentov s.r.o.

Der findes historiske dokumenter i stadsarkivet, i lokalavisernes arkiver og hos firmaet Opavia-LU, a.s. Der er også mange historiske og aktuelle henvisninger til vaflerne og deres omdømme på internettet, f.eks. på Hamelika-webstedet, som beskæftiger sig med Mariánské Lázněs historie, webstedet for producenten Opavia-LU a.s. og webstedet for byen Mariánské Lázně mv., samt i avisartikler (Mariánskolázeňské Listy nr. 6/1994, Chebský deník af 13.5.2006 og Chebsko af 21.12.2005). Bymuseet har også mange dokumenter og genstande med relation til den lokale vaffelproduktions historie.

Betegnelsen »Mariánskolázeňské oplatky« blev i 1967 indført i det internationale register, som blev oprettet ved Lissabon-aftalen, og har været beskyttet efter national lovgivning siden den 1. februar 1974. Betegnelsen »Mariánskolázeňské oplatky« har også opnået beskyttelse inden for rammerne af bilaterale aftaler med Portugal, Schweiz og Østrig.

- 4.7. Kontrolorgan:

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adresse: Jiráskovo náměstí 8
CZ-303 85 Plzeň

Tlf. (420) 377 43 34 11

Fax (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Mærkning: Betegnelsen »Mariánskolázeňské oplatky« skal være tydeligt angivet på emballagens forside.
-