

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 107/10)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽¹⁾ του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«MARIÁNSKOLÁZEŇSKÉ OPLATKY»

Αριθ. ΕΚ: CZ/PGI/005/0407/28.10.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. *Αρμόδια υπηρεσία στο κράτος μέλος*

Όνομα: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Τηλ.: (420) 220 38 31 11

Φαξ: (420) 224 32 47 18

e-mail: posta@upv.cz

2. *Αιτούσα ομάδα*

Όνομα: KLS KLIMENTOV, s.r.o.

Διεύθυνση: Klimentov 133
CZ-354 71 Velká Hleďsebe

Τηλ.: (420) 354 62 58 81-2

Φαξ: (420) 354 62 27 15

e-mail: kls@iol.cz

⁽¹⁾ EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Όνομα: Oravia-LU, a.s.
Διεύθυνση: Vinohradská 2828/151, Praha 3, Česká republika
Τηλ.: (420) 272 00 26 04
Φαξ: (420) 272 00 26 04
e-mail: info@danone.com
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.4 Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας — γκοφρέτες

4. Προδιαγραφές

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Όνομα: «Mariánskolázeňské oplatky»

4.2. Περιγραφή: Κάθε γκοφρέτα αποτελείται από δύο λεπτούς δίσκους, που ενώνονται με μια στρώση γέμισης. Αναλόγως της γέμισης, διακρίνονται σε γκοφρέτες με φουντούκι και σε γκοφρέτες με κακάο. Έχουν κανονικό, στρογγυλό σχήμα, με περίγυρο ελαφρώς θρυπαλισμένο και σπάνε με χαρακτηριστικό τριγμό. Το περιγράμμα τους φέρει χαρακτηριστικό ανάγλυφο, ένα στέμμα με σχηματοποιημένα φύλλα. Στο κέντρο φέρουν ανάγλυφη παράσταση διαφορετική για κάθε παραγωγό. Οι γκοφρέτες έχουν χρώμα κρεμ ή ανοιχτό καστανό, αναλόγως του είδους ζύμης που χρησιμοποιήθηκε. Είναι τραγανές, ξεροψημένες, η γέμιση είναι κοκκώδης, η γεύση λιγότερο ή περισσότερο γλυκιά, αναλόγως των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν. Στο εμπόριο, κυκλοφορούν συσκευασμένες σε φύλλο αλουμινίου, σε κουτιά από χαρτόνι ή, ειδάλλως, σε φύλλο σελοφάν, σε συσκευασίες των 175 γραμμαρίων.

Πρώτες ύλες που υπεισέρχονται στη σύνθεση του προϊόντος: σιτάλευρο, ζάχαρη, υδρογονωμένη λιπαρή ύλη, αποφλοιωμένα φουντούκια, καρύδια σε σκόνη, φύτρα σίτου, λιπαρές ύλες γάλακτος, φυτικό λίπος, κακάο, γάλα σε σκόνη, αποξηραμένος κρόκος αυγού, άμυλο σίτου, αλάτι, γαλακτωματοποιητής — λεκιθίνη, άρωμα λεμονιού, κανέλα, άρωμα φουντουκιού, αιθυλοβανιλίνη, άρωμα αμύγδαλου.

Το προϊόν διατηρείται σε μέγιστη θερμοκρασία 25 °C για 180 ημέρες.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Το έδαφος της κοινότητας του Mariánské Lázně (Marienbad) και της κοινότητας του Velká Hleďsebe, που αποτελεί τμήμα της διοικητικής περιοχής Mariánské Lázně.

4.4. Απόδειξη προέλευσης: Ο έλεγχος της τήρησης των προδιαγραφών (περίμετρος, συχνότητα και καταχώριση των ελέγχων) ορίζεται και εκτελείται από τον πιστοποιημένο εθνικό οργανισμό BVQI (s.r.o. Praha 6, Vítězné náměstí 2, Česká Republika), βάσει του εγκεκριμένου συστήματος HACCP –σύστημα διαχείρισης της ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα ČSN EN ISO 9001:2001 και ČSN EN ISO 1400:2005 και με το νόμο αριθ. 316/2004 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα σε κάθε φάση της διαδικασίας παραγωγής και διανομής-, ενώ επιτόπιους ελέγχους εκτελεί η αρμόδια υπηρεσία (τοπικό γραφείο Plzeň) της Τσεχικής Επιθεώρησης Γεωργίας και Τροφίμων. Κάθε παραγωγός τηρεί μητρώο των προμηθευτών πρώτων υλών καθώς και των αγοραστών τελικών προϊόντων. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, σε κάθε προϊόν αναγράφονται τα στοιχεία του κατασκευαστή, ιδίως η διεύθυνσή του.

4.5. Μέθοδος παραγωγής: Για να παρασκευαστούν οι γκοφρέτες, κατ' αρχάς ετοιμάζεται ζύμη για γκοφρέτες από τις πρώτες ύλες που προαναφέρθηκαν (βλέπε σημείο 4.2). Αφού αναμιχθεί καλά, η ζύμη μεταφέρεται στην περιστροφική συσκευή ψησίματος. Οι ψημένοι δίσκοι αφαιρούνται με το χέρι και τοποθετούνται σε κιβώτια. Τα κιβώτια μεταφέρονται στο εργαστήριο ύγρανσης, όπου το ποσοστό υγρασίας είναι 90 % και οι δίσκοι υγραίνονται για πέντε περίπου ημέρες. Ο κατώτερος δίσκος πασπαλίζεται με μίγμα ζάχαρης, λιπαρής ύλης, φουντουκιών ή άλλων συστατικών, αναλόγως της περίπτωσης, κατόπιν καλύπτεται με τον δεύτερο δίσκο· το σύνολο στη συνέχεια ψήνεται. Αφού ζυγιστούν για να ελεγχθεί το απαιτούμενο βάρος, οι γκοφρέτες συσκευάζονται σε φύλλο αλουμινίου, τοποθετούνται σε κουτιά από χαρτόνι και συσκευάζονται με μηχανή συσκευασίας. Μόλις σημειώνουν με την συνιστώμενη ημερομηνία κατανάλωσης, τα κουτιά τοποθετούνται σε κιβώτια και μεταφέρονται στην αποθήκη. Καθώς οι γκοφρέτες είναι εύθραυστες και ευαίσθητες στην υγρασία, επιβάλλεται, για λόγους εγγύησης της ποιότητας και ιχνηλασιμότητας των προϊόντων, να πραγματοποιείται η συσκευασία στο χώρο παραγωγής.

- 4.6. Δεσμός: Η πρώτη αναφορά στις γκοφρέτες της λουτρόπολης Mariánské Lázně ανάγεται στον 18ο αιώνα. Η παραγωγή αρχικά ήταν οικιακή για οικογενειακή χρήση, με την ανάπτυξη όμως του τουρισμού προς τις ιαματικές λουτρόπολεις μετατράπηκε σε προϊόν μαζικής παραγωγής εμπορικού ενδιαφέροντος. Ξεκινώντας την παραγωγή τους το 1856, ο Karl Reitenberger υπήρξε πρωτοπόρος στο πεδίο αυτό. Σχεδόν έναν αιώνα αργότερα, ο Josef Homolka διευρύνει την γκάμα των προϊόντων φέρνοντας από τη Βιέννη μια τελειοποιημένη συσκευή και την προσωπική του συνταγή γκοφρέτας με σοκολάτα. Για τους καταναλωτές, οι γκοφρέτες συνδέονται πάντοτε με την περιοχή των ιαματικών λουτρόπολεων της Δυτικής Βοημίας, ένα από τα σημαντικότερα κέντρα της οποίας είναι το Mariánské Lázně. Η σύνθεση και η παραγωγή του προϊόντος μεταβιβάζονταν από την μια γενιά στην άλλη στα τοπικά εργαστήρια ζαχαροπλαστικής. Το 1995, η προτεινόμενη γκάμα προϊόντων διευρύνθηκε από την KLS Klimentov s.r.o.

Έχουν διατηρηθεί ιστορικά έγγραφα στα αρχεία της πόλης και των τοπικών εφημερίδων, καθώς και στην εταιρεία Oravia — LU, a.s.. Στο Διαδίκτυο βρίθουν οι αναφορές στην ιστορική διαδρομή και στη φήμη που απολαμβάνουν οι γκοφρέτες, όπως στον δικτυακό τόπο Hamelika, που είναι αφιερωμένος στην ιστορία του Mariánské Lázně, στο δικτυακό τόπο της εταιρίας που παράγει γκοφρέτες Oravia-LU a.s., στον δικτυακό τόπο της πόλης Mariánské Lázně, κ.λπ. καθώς και σε άρθρα εφημερίδων (*Mariánskolázeňské Listy* αριθ. 6/1994, *Chebský deník* της 13.5.2006, *Chebsko* της 21.12.2005). Επίσης, το μουσείο της πόλης διαθέτει πληθώρα εγγράφων και εκθεμάτων που αφορούν την ιστορία της παραγωγής γκοφρετών στην περιοχή.

Η καταχώριση της ονομασίας «Mariánskolázeňské oplatky» στο διεθνές μητρώο που δημιουργήθηκε βάσει της Συμφωνίας της Λισαβόνας πραγματοποιήθηκε το 1967, ενώ η εγγραφή στο μητρώο των ονομασιών προέλευσης της Τσεχικής Δημοκρατίας την 1η Φεβρουαρίου 1974. Η ονομασία «Mariánskolázeňské oplatky» προστατεύεται στο πλαίσιο των διμερών συμφωνιών που συνήφθηκαν με την Ελβετία, την Αυστρία και την Πορτογαλία.

- 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Διεύθυνση: Jiráskovo náměstí 8
CZ-303 85 Plzeň

Τηλ.: (420) 377 43 34 11

Φαξ: (420) 377 45 52 29

e-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Επισημάνση: Η ονομασία «Mariánskolázeňské oplatky» πρέπει να εμφανίζεται σαφώς στην πρόσδια όψη της συσκευασίας.
-