

Bekendmaking van een aanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2006/C 280/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaren moeten de Commissie binnen zes maanden na deze bekendmaking bereiken.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Registratieaanvraag overeenkomstig artikel 5 en artikel 17, lid 2,

„HOŘICKÉ TRUBIČKY”

EG-nummer: CZ/PGI/005/0365/22.09.2004

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie kunnen de belanghebbenden het volledige productdossier opvragen bij de in deel 1 genoemde diensten van de nationale autoriteiten of bij de diensten van de Europese Commissie ⁽¹⁾.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: 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. *Groepering:*

Naam: Sdružení výrobců Hořických trubiček
Adres: Klicperova 2171
CZ-508 01 Hořice
Tel.: (420) 493 69 91 24
Fax: (420) 493 69 91 24
E-mail: svht@seznam.cz
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) andere ().

3. *Productcategorie:*

Categorie 2.4: Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren — opgerolde wafeltjes

4. *Overzicht van het productdossier (Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)*

4.1 Naam: „Hořické trubičky”

4.2. *Beschrijving:* Opgerolde wafeltjes van Hořice („Hořické trubičky”) zijn rolletjes van 5 tot 19 cm lang, met een binnendiameter van 10 tot 20 mm, die zijn gemaakt van wafeltjes met een dikte van 0,9 tot 1,2 mm; ze zijn lichtbeige van kleur en hebben de geur en de smaak van een wafeltje; ze zijn knapperig en hebben een glad, licht poreus oppervlak. Voor de bereiding ervan worden de volgende basisproducten gebruikt: tarwemeel voor fijnebak, melkpoeder, plantaardige olie, eigeel in poedervorm, suiker en water.

⁽¹⁾ Europese Commissie — Directoraat-generaal Landbouw en Plattelandsontwikkeling — Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

Wafeltjes van Hořice bestaan in verschillende soorten: gevuld, gevuld en voor de helft bedekt met een laagje, gevuld en bedekt met een laagje, bestrooid, bestrooid en voor de helft bedekt met een laagje en bestrooid en bedekt met een laagje.

De bestrooide opgerolde wafeltjes worden gemaakt van twee wafeltjes (eventueel anderhalf) die zijn bestreken met gesmolten boter waaraan honing is toegevoegd en vervolgens bestrooid met een mengsel van suiker, geraspte hazelnoten en eventueel amandelen, kaneel, vanille, rozijnen of cacao.

De opgerolde wafeltjes zijn gevuld met halfharde opgeklopte roomboter van diverse smaken. Voor de vulling worden de volgende basisingrediënten gebruikt: gehard plantaardig vet, suiker of zoetstof, cacao, melkpoeder, sojameel, vanilline, vanille, natuurlijk of natuuridentiek aroma.

Tot slot worden de opgerolde gevulde en bestrooide wafeltjes voor de helft of volledig bedekt met een laagje glazuur van bittere chocolade.

4.3 Geografisch gebied: Het grondgebied van de stad Hořice en de omliggende gemeenten

4.4 Bewijs van oorsprong: Elke fabrikant houdt een register bij van de leveranciers van de basisproducten en van de kopers van de eindproducten. Met het oog op de traceerbaarheid van het product moet op elke verpakking informatie over de fabrikant worden aangebracht (met name zijn adres).

De nationale dienst voor levensmiddeleninspectie controleert de fabricageprocedures, inclusief de hygiënevoorschriften voor de productie van levensmiddelen en de naleving van het productdossier. De authenticiteit van het product wordt gecertificeerd op basis van een positief advies van deze overheidsdienst.

4.5 Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Van de gedoseerde ingrediënten wordt een vloeibaar deeg gemaakt dat in een wafelijzer wordt gegoten. Het bakken gebeurt in halfautomatische elektrische „wafelcarroussels” op een temperatuur tussen 150 en 160 °C. Na het bakken laat men de wafels rusten, daarna worden ze handmatig opgerold op een warm plaatje aan de hand van een cilindervormige vorm. De opgerolde wafeltjes worden vervolgens machinaal gevuld met opgeklopte boterroom die is bereid met de bovenvermelde ingrediënten. De ingrediënten worden aangepast naar gelang van de gewenste smaak. Opgerolde bestrooide wafeltjes worden gemaakt van twee wafeltjes (eventueel anderhalf); ze worden eerst bestreken met gesmolten boter waaraan honing is toegevoegd en vervolgens bestrooid met een mengsel van suiker, geraspte hazelnoten en eventueel amandelen, kaneel, vanille, rozijnen of cacao (naar gelang van de variant). Voor de helft met een laagje bedekte opgerolde wafeltjes worden vervolgens met één of beide uiteinden in chocoladeglazuur gedrenkt. De wafeltjes kunnen ook volledig met een laagje worden bedekt. Teneinde kwaliteit en een betere traceerbaarheid te garanderen, moeten de opgerolde wafeltjes van Hořice op de plaats van productie worden verpakt.

4.6 Verband: Het is aantoonbaar dat de know-how van de bij de vereniging aangesloten fabrikanten ver teruggaat in de tijd. Voor de verwerking van de basisproducten volgen zij traditionele recepten uit Hořice. De traditie kon worden voortgezet dankzij de overdracht van de door vroegere werknemers en families verworven know-how aan de nieuwe bedrijven.

De originaliteit van de opgerolde wafeltjes van Hořice is niet alleen te danken aan het traditionele recept, maar ook aan de specifieke eigenschappen van het meel (arm aan gluten) en het plaatselijke water (licht gemineraliseerd, zacht, gewonnen op 100 m diepte). Hieraan danken de wafeltjes hun bijzondere eigenschappen: ze zijn uitzonderlijk fijn, poreus, knapperig en kruimelig, wat niet wegneemt dat ze kunnen worden opgerold.

De eerste historische vermeldingen van de opgerolde wafeltjes van Hořice in het afgebakende geografische gebied gaan terug tot 1812, toen de familie van mevrouw Líčková zoete rolletjes begon te maken voor familiefeesten en gelegenhedscadeaus. Karel Kofránek, banketbakker, heeft de productiemethode verbeterd nadat hij via het huwelijk lid van de familie was geworden. In 1898 is een octrooi aangevraagd voor zijn uitvinding — een elektrisch wafelijzer. Op dat ogenblik werden de opgerolde wafeltjes van Hořice reeds voor commerciële doeleinden vervaardigd en zelfs uitgevoerd naar Duitsland, Engeland, Frankrijk, Turkije, Amerika en Shanghai. Ze kregen eveneens een reeks titels en onderscheidingen op vakbeurzen in binnen- en buitenland. Na de nationalisering van 1949 (en tot in 1962) werden de wafeltjes door de fabriek Fejt vervaardigd, daarna achtereenvolgens onder de naam van een aantal nationale ondernemingen. Na de herinvoering van de markteconomie hebben de bij de vereniging aangesloten fabrikanten van opgerolde wafeltjes van Hořice („Sdružení výrobců Hořických trubiček”) de traditie in het afgebakende gebied weer voortgezet. Hoewel een modernisering van de productie zich opdrong, zijn de traditionele recepten en de fabricageprocedures altijd gerespecteerd.

Artikels in de nationale en regionale pers (die zijn verschenen in o.a. de kranten Mladá Fronta Dnes, Noviny Jičínska, Berounský den) en talrijke successen op vakbeurzen (EX Plzeň, Siesta, Olima, Salima bijvoorbeeld) getuigen van de nog steeds actuele populariteit van de opgerolde wafeltjes van Hořice. In totaal hebben ze 65 onderscheidingen en titels gekregen op de meest uiteenlopende nationale en internationale vakbeurzen.

Dankzij het unieke karakter is de benaming „Hořické trubičky” in Tsjechië in 1994 als oorsprongsbenaming geregistreerd onder nr. 159.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Hradec Králové

Adres: Březhradská 182
CZ-503 32 Hradec Králové

Tel.: (420) 495 45 41 10

Fax: (420) 495 53 25 18

E-mail: hrdec@szpi.gov.cz

4.8 Etikettering: HOŘICKÉ TRUBIČKY — de naam van het product moet het hoofdelement op de voorkant van de verpakking vormen.

4.9 Nationale eisen: —
