

## ANDERE BESLUITEN

## COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig 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**

(2007/C 107/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## SAMENVATTING

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

## „MARIÁNSKOLÁZEŇSKÉ OPLATKY”

EG-nummer: CZ/PGI/005/0407/28.10.2004

BOB ( ) BGA ( X )

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Fax: (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Groepering:*

Naam: KLS KLIMENTOV, s.r.o.

Adres: Klimentov 133  
CZ-354 71 Velká Hleďsebe

Tel.: (420) 354 62 58 81-2

Fax: (420) 354 62 27 15

E-mail: kls@iol.cz

(<sup>1</sup>) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Naam: Opavia-LU, a.s.  
Adres: Vinohradská 2828/151, Praha 3, Česká republika  
Tel.: (420) 272 00 26 04  
Fax: (420) 272 00 26 04  
E-mail: info@danone.com  
Samenstelling Producenten/verwerkers ( X ) Andere samenstelling ( )

3. *Productcategorie:*

Categorie 2.4: Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

4. *Overzicht van het productdossier*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Mariánskolázeňské oplatky”

4.2. Beschrijving: De wafels bestaan uit twee dunne plakken die aan elkaar worden gekleefd door middel van een vulling. Naargelang van de vulling gaat het om wafels met nootjes of wafels met cacao. De vorm is rond en regelmatig, de rand is enigszins brokkelig en de wafel is zeer knapperig; de buitenste rand heeft een kenmerkend reliëf, namelijk een slinger van gestileerde bladeren. Het centrale reliëfmotief verschilt naargelang van de fabrikant. De wafels hebben een crèmekleurige of licht kastanjekleurige kleur, naargelang van de gebruikte deegsoort. De wafels zijn krokant en goed doorbakken, de vulling is korrelig, de smaak min of meer zoet naargelang van de gebruikte ingrediënten. Zij worden in de handel gebracht in een verpakking van aluminiumfolie, in kartonnen doosjes of eventueel in een cellofaanverpakking; het gewicht per verpakking bedraagt 175 gram.

De gebruikte grondstoffen zijn: tarwebloem, suiker, geharde vetstoffen, gedopte noten, notenpoeder, tarwekiemen, melkvet, plantaardig vet, cacao, melkpoeder, eigeel in poedervorm, tarwezetmeel, zout, lecithine als emulgator, citroenaroma, kaneel, notenaroma, ethylvanilline, amandelaroma.

Het product kan gedurende 180 dagen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 25 °C.

4.3. Geografisch gebied: Het grondgebied van de gemeente Mariánské Lázně (Marienbad) en de gemeente Velká Hleďsebe, die deel uitmaakt van het administratieve district Mariánské Lázně.

4.4. Bewijs van oorsprong: De inachtneming van het productdossier (werkings sfeer en frequentie van de controles, registratie) is nauwkeurig omschreven en wordt gecontroleerd door en met behulp van: een goedgekeurd HACCP-systeem, de erkende certificeringsinstantie BVQI (s.r.o. Praha 6, Vítězné náměstí 2, Česká Republika), een systeem voor kwaliteitsbeheer overeenkomstig de normen ČSN EN ISO 9001:2001 en ČSN EN ISO 1400:2005 en wet nr. n° 316/2004 inzake de traceerbaarheid in elke productie- en distributiefase, en een controle ter plaatse door de bevoegde plaatselijke dienst van de nationale landbouw- en levensmiddeleninspectie (inspectiedienst Plzeň). De producenten houden een register bij van de leveranciers van de grondstoffen en de afnemers van het eindproduct. Overeenkomstig de wet wordt op elk product de fabrikant vermeld, met name zijn adres.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Het deeg voor de wafels wordt bereid met gebruikmaking van de hierboven genoemde grondstoffen (zie punt 4.2). Het deeg wordt goed gemengd en vervolgens in de roterende bakapparatuur gegoten; de gebakken plakken worden manueel uit de oven genomen en in rekken geplaatst. Deze rekken worden naar een vochtige ruimte gebracht, waar de luchtvochtigheid 90 % bedraagt en waar de plakken gedurende ongeveer vijf dagen blijven. De onderste plak wordt bedekt met een mengsel van suiker, vetstof, nootjes of andere ingrediënten, naargelang van het geval, en daarop wordt de tweede plak gelegd; het geheel wordt vervolgens gebakken. Na weging, waarbij wordt gecontroleerd of het vereiste gewicht wordt gehaald, worden de wafels verpakt in aluminiumfolie, in kartonnen dozen geplaatst en vervolgens van een omverpakking voorzien. Nadat de uiterste consumptiedatum op de verpakking is aangebracht, worden de dozen in kartons geplaatst en naar de opslagplaats vervoerd. Aangezien de wafels fragiel zijn en gevoelig voor vocht, moeten zij, om de kwaliteit en de traceerbaarheid van het product te kunnen garanderen, worden verpakt op de plaats van productie.

- 4.6. Verband: In de XVIIIe eeuw wordt voor de eerste keer verwezen naar de wafels van het kuuroord Mariánské Lázně. Het gaat oorspronkelijk om artisanale productie voor eigen gebruik, maar met de opkomst van het kuuroord is de productie zich meer commercieel gaan richten. Karl Reitenberger was de eerste die zich, in 1856, toelegde op de industriële wafelproductie. Bijna een eeuw later heeft Josel Homolka het productengamma uitgebreid doordat hij uit Wenen geperfectioneerde apparatuur en zijn persoonlijke recept voor chocoladewafels meebracht. Voor de consument zijn de wafels nog steeds verbonden met de streek van de kuuroorden in West-Bohemen, waarvan Mariánské Lázně een van de belangrijkste centra is. De samenstelling en de productie werden van generatie op generatie overgeleverd in de plaatselijke banketbakerszaken. In 1995 is het assortiment verder uitgebreid door het bedrijf KLS Klimentov s.r.o.

Historische documenten worden bewaard in de archieven van de stad en van de plaatselijke dagbladen, en bij de onderneming Opavia — LU, a.s. Op het internet zijn talrijke verwijzingen naar het historische verleden en worden de wafels en de faam ervan uitgebreid voorgesteld, bv. op de site Hamelika, die is gewijd aan de geschiedenis van Mariánské Lázně, de site van de producent Opavia-LU a.s., de site van de stad Mariánské Lázně, enz., alsmede in verschillende krantenartikels (*Mariánskolázeňské Listy* nr. 6/1994, *Chebský deník* van 13.5.2006, *Chebsko* van 21.12.2005). Ook het stedelijk museum bewaart documenten en objecten die verband houden met de geschiedenis van de wafelproductie in het betrokken gebied.

De opneming van de benaming „Mariánskolázeňské oplatky” in het internationale register dat is ingesteld krachtens de Overeenkomst van Lissabon dateert van 1967, terwijl de inschrijving in het register van oorsprongsbenamingen van de Tsjechische Republiek dateert van 1 februari 1974. De benaming „Mariánskolázeňské oplatky” is ook beschermd in het kader van bilaterale overeenkomsten met Zwitserland, Portugal en Oostenrijk.

4.7. Controle-instantie:

Naam: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adres: Jiráskovo náměstí 8  
CZ-303 85 Plzeň

Tel.: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Etikettering: De benaming „Mariánskolázeňské oplatky” moet duidelijk worden vermeld op de voorkant van de verpakking.
-