

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 107/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„MARIÁNSKOLÁZEŇSKÉ OPLATKY“****ES št.: CZ/PGI/005/0407/28.10.2004****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Telefaks: (420) 224 32 47 18

E-naslov: posta@upv.cz

2. *Vlagatelj:*

Naziv: KLS KLIMENTOV, s.r.o.

Naslov: Klimentov 133
CZ-354 71 Velká Hleďsebe

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

Telefaks: (420) 354 62 27 15

E-naslov: kls@iol.cz

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

Naziv: Opavia-LU, a.s.
Naslov: Vinohradská 2828/151, Praha 3, Česká republika
Tel.: (420) 272 00 26 04
Telefaks: (420) 272 00 26 04
E-naslov: info@danone.com
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 2.4 – Fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki – Vafli

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Mariánskolázeňské oplatky“

4.2. Opis: Vafle sestavljata dve tanki okrogli ploščici, ki sta povezani skupaj s plastjo nadeva. Glede na nadev ločimo vafle z lešnikovim in vafle s kakavovim nadevom. Imajo okroglo in pravilno obliko z rahlo nalomljenim robom in edinstveno hrustljivost; njihov obod je okrašen z značilnim reliefom, in sicer s stiliziranim vencem iz listov. Vsak proizvajalec ima drugačen osrednji relief. Vafli so glede na vrsto uporabljenega testa smetanove ali svetlo kostanjeve barve. So hrustljavi, dobro pečeni, nadev je zrnat, okus bolj ali manj sladek, odvisno od uporabljenih sestavin. Za prodajo so pakirani v aluminijasto folijo, v kartonske škatle ali tudi v celofan, po 175 gramov skupaj.

Surovine, ki se uporabljajo pri proizvodnji: pšenična moka, sladkor, hidrogenirana maščoba, oluščeni lešniki, mleti orehi, pšenični kalčki, mlečne maščobe, rastlinska maščoba, kakav, mleko v prahu, jajčni rumenjaki v prahu, pšenični škrob, sol, emulgator – lecitin, aroma limone, cimet, aroma lešnika, etil vanilin, mandljeva aroma.

Proizvod se skladišči pri temperaturi največ 25 °C, doba uporabnosti je 180 dni.

4.3. Geografsko območje: Ozemlje občin Mariánské Lázně (Marienbad) in Velká Hleďsebe, ki sta del upravnega okrožja z imenom Mariánské Lázně.

4.4. Dokazilo o poreklu: Nadzor nad upoštevanjem specifikacije (obseg kontrol, njihova pogostost in evidentiranje) je opredeljen in zagotovljen z odobrenim sistemom HACCP, ki ga izvaja nacionalni akreditirani certifikacijski organ BVQI s.r.o., Praha 6, Vítězné náměstí 2, Česká Republika, v skladu s standardoma ČSN EN ISO 9001:2001 in ČSN EN ISO 1400:2005 ter v skladu z zakonom št. 316/2004 o sledljivosti na vsaki stopnji postopka proizvodnje in distribucije, in z nadzorom, ki ga opravlja lokalno pristojna državna inšpekcija za kmetijstvo in živila, inšpektorat Plzeň. Vsak proizvajalec vodi register dobaviteljev surovin in kupcev končnih proizvodov. V skladu z zakonom so na vsakem proizvodu podatki o proizvajalcu, vključno njegov naslov.

4.5. Metoda pridobivanja: Proizvodnja vaflev se začne s pripravo testa za vafle iz zgoraj navedenih surovin (glej točko 4.2). Potem ko se masa dobro premeša, se prenese do naprave za peko, imenovane vrtiljak (ta naprava se običajno uporablja za peko vaflev); pečene ploščice pobirajo ven ročno in jih polagajo v zaboje. Te prepeljejo v prostor za vlaženje, kjer je stopnja vlažnosti 90 % in kjer so ploščice približno pet dni izpostavljene vlagi. Spodnjo ploščico vaflja ročno potresejo z mešanico sladkorja, maščobe, lešnikov ali ustreznih drugih sestavin (odvisno od vrste vaflja) in jo pokrijejo z drugo ploščico; vse skupaj nato spečejo. Potem ko vafle zaradi preverjanja predpisane teže stehatajo, jih zavijejo v aluminijasto folijo, položijo v škatle in zapakirajo s pakirnim strojem. Ko na škatle odtisnejo rok uporabe, jih zložijo v kartone in prepeljejo v skladišče. Ker so vafli krhki in znatno vsrkavajo vlago, jih je zaradi zagotavljanja kakovosti in sledljivosti proizvodov nujno treba pakirati na kraju proizvodnje.

- 4.6. Povezava: Vafliji so bili v povezavi s toplicami Mariánské Lázně prvič omenjeni v 18. stoletju. Prvotno je šlo za domačo izdelavo zlasti za družinske potrebe, ki se je z razvojem zdraviliškega turizma razvila v masovno proizvodnjo za prodajo. Utemeljitelj industrijske proizvodnje vafeljev je bil Karl Reitenberger, ki je s proizvodnjo začel leta 1856. Skoraj sto let kasneje je Josef Homolka razširil ponudbo zdraviliških vafeljev, ko je z Dunaja pripeljal izpopolnjeno strojno opremo in uporabil svoj lastni recept za vafle iz čokoladnega testa. Potrošniki vafle v mislih vedno povezujejo z zahodnočeškimi območjem toplic, med katerimi so eden najpomembnejših centrov Mariánské Lázně. Sestava in proizvodnja sta se v lokalnih slaščičarskih delavnicah prenašali z generacije na generacijo. Ponudbo vafeljev je leta 1995 razširila družba KLS Klimentov s.r.o.

Zgodovinske dokumente hranijo v arhivih mesta in lokalnih časopisov ter v družbi Opavia –LU a.s. Na internetu je mogoče najti številne zgodovinske in sodobne navedbe glede vafeljev in njihovega slovesa, zlasti na spletni strani Hamelika, ki je posvečena zgodovini Mariánskih Lázně, na spletnih straneh proizvajalca Opavia-LU a.s., mesta Mariánské Lázně in drugih ter tudi v časopisnih člankih (Mariánskolázeňské Listy št. 6/1994, Chebský deník z dne 13. 5. 2006, Chebsko z dne 21. 12. 2005). Prav tako je v mestnem muzeju obilica dokumentov in predmetov, povezanih z zgodovino proizvodnje vafeljev na obravnavanem območju.

Označba „Mariánskolázeňské oplatky“ je bila leta 1967 vpisana v mednarodni register, vzpostavljen v skladu z Lizbonskim sporazumom, od 1. februarja 1974 pa je ta označba tudi v Češki republiki pravno zaščiten. Označba „Mariánskolázeňské oplatky“ je prav tako zaščiten v okviru dvostranskih sporazumov, sklenjenih s Švico, Avstrijo in Portugalsko.

- 4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni
Naslov: Jiráskovo náměstí 8
CZ-303 85 Plzeň
Tel.: (420) 377 43 34 11
Telefaks: (420) 377 45 52 29
E-naslov: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Označevanje: Označba „Mariánskolázeňské oplatky“ mora biti jasno vidna na sprednji strani embalaže.
-