

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 107/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„MARIÁNSKOLÁZEŇSKÉ OPLATKY”**

Nr WE: CZ/PGI/005/0407/28.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone wyłącznie do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Faks: (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: KLS KLIMENTOV, s.r.o.

Adres: Klimentov 133
CZ-354 71 Velká Hleďsebe

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

Faks: (420) 354 62 27 15

E-mail: kls@iol.cz

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Nazwa: Opavia-LU, a.s.
Adres: Vinohradská 2828/151, Praha 3, Česká republika
Tel.: (420) 272 00 26 04
Faks: (420) 272 00 26 04
E-mail: info@danone.com
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4 Produkty piekarnicze, wypieki cukiernicze, wyroby cukiernicze lub wyroby ciastkarskie — wafle

4. Specyfikacja

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Mariánskolázeňské oplatky”

4.2. Opis: Oplatki składają się z dwóch cienkich płatów ciasta zlepionych warstwą masy. W zależności od rodzaju masy różnią się oplatki o smaku orzechów laskowych i kakaowe. Wafle są okrągłe, regularne w kształcie, ich brzeg jest lekko pokruszony, rzadziej pojawiają się na nim pęknięcia. Obwód ozdobiony jest charakterystyczną wypukłą dekoracją przedstawiającą wieniec stylizowanych liści. Dekoracja na środku wafła może być różna w zależności od producenta. W zależności od rodzaju ciasta, oplatki mogą być koloru śmietankowego lub jasnobrązowego. Są one kruche, dobrze wypieczone, masa jest ziarnista, a słodki smak zmienia się w zależności od użytych surowców. Oplatki sprzedawane są zapakowane w folię aluminiową lub plastikową albo w pudełkach, waga zapakowanego produktu wynosi 175 g.

Surowce używane do produkcji: mąka pszenna, cukier, tłuszcz utwardzony, orzechy laskowe, kiełki pszeniczne, tłuszcz mleczny, tłuszcz roślinny, kakao, mleko w proszku, żółtko w proszku, skrobia pszenna, sól, emulgator — lecytyna, aromat cytrynowy, cynamon, aromat orzechów laskowych, etylo-wanilina, aromat migdałowy.

Przechowywanie w temperaturze do 25°C, okres przydatności do spożycia — 180 dni.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar gminy Mariánské Lázně i Velká Hleďsebe, należących do okręgu administracyjnego Mariánské Lázně.

4.4. Dowód pochodzenia: Kontrole zgodności produktu z jego opisem (zakres, częstotliwość, ewidencja kontroli) określono i gwarantuje się zgodnie z systemem HACCP, wytycznymi firmy BVQI, s.r.o., Vítězné náměstí 2, Praha 6, ČR posiadającej odpowiednią akredytację krajową, systemem zarządzania zgodnym z normą ČSN EN ISO 9001:2001 i ČSN EN ISO 1400:2005, ustawą o kontroli wszystkich faz procesu produkcji i dystrybucji (zákon 316/2004 Sb. o dosledovatelnosti ve všech fázích výrobního procesu a distribuce) oraz wytycznymi właściwego inspektoratu Państwowej Inspekcji Rolno-Spożywczej, którym jest inspektorat w Pilźnie. Producenci prowadzą ewidencję dostawców surowców, a także odbiorców gotowego produktu. Zgodnie z przepisami, na każdym produkcie znajdują się dane producenta, w tym jego adres.

4.5. Metoda produkcji: Produkcję oplatków rozpoczyna się od zrobienia ciasta z podanych powyżej surowców (pkt. 4.2). Po wymieszaniu ciasta gładką masę przenosi się do maszyny do pieczenia oplatków (zwykła maszyna do produkcji oplatków, tzw. karuzela). Upieczone płaty ciasta są ręcznie wyjmowane z maszyny i układane w pojemnikach. Skrzynki przenosi się do pomieszczenia służącego do nawilżania, w którym ciasto nawilżane jest przez ok. 5 dni przy wilgotności 90 %. Jeden (spodni) płat ciasta posypuje się ręcznie mieszaniną cukru, tłuszczu i orzechów oraz innymi składnikami (w zależności od rodzaju oplatków). Przykrywa się go drugim płatem ciasta i łączy na gorąco. Po zważeniu odpowiednią ilość oplatków pakuje się w folię aluminiową i wkłada do pudełek, które są następnie pakowane maszynowo. Na pudełkach umieszcza się termin przydatności do spożycia, następnie wkłada się je do kartonowych pudeł i umieszcza w magazynie. Oplatki są kruche i łatwo ulegają zawilgoceniu, dlatego ze względu na jakość i możliwość lepszej kontroli produktu pakowanie odbywa się bezpośrednio w siedzibie producenta.

- 4.6. Związek: Pierwsze wzmianki o opłatkach w uzdrowisku Mariánské Lázně pochodzą z XVIII w. Pierwotnie opłatki pieczono w domach na własne potrzeby. Wraz z rozwojem uzdrowiska rozpoczęto masową produkcję dla celów handlowych. Za pioniera przemysłowej produkcji opłatków można uznać Karla Reitenbergera, który rozpoczął produkcję w 1856 r. Prawie sto lat później asortyment opłatków rozszerzył Josef Homolka, który do uzdrowiska przywiózł z Wiednia udoskonaloną maszynę do wypieku opłatków i własną recepturę na opłatki z ciasta z dodatkiem czekolady. Konsumenci kojarzą opłatki jednoznacznie z uzdrowiskami zachodnich Czech, do których należą także Mariánské Lázně. Recepturę i sposób produkcji opłatków przekazywano sobie z pokolenia na pokolenie w miejscowych piekarniach. Ostatnio — w 1995 r. — ofertę opłatków rozszerzyła firma KLS KLIMENTOV s.r.o.

Dokumenty historyczne znajdują się w archiwum miejskim, archiwum lokalnego dziennika i firmy Opavia-LU, a.s. Wiele informacji o historii i współczesności opłatków, a także opinie o nich można znaleźć w Internecie, np. na stronach czasopisma o historii uzdrowiska Mariánské Lázně Hamelika, na stronach producenta opłatków Opavia-LU, a.s., na stronach miasta Mariánské Lázně i in., a także w gazetach (Mariánskolázeňské Listy nr 6/1994, Chebský deník z 13.5.2006, Chebsko z 21.12.2005). Wiele dokumentów i eksponatów związanych z historią produkcji opłatków na wymienionym obszarze geograficznym znajduje się również w muzeum miasta.

Międzynarodowej rejestracji oznaczenia Mariánsko-lázeňské oplatky dokonano w 1967 r. zgodnie z porozumieniem lizbońskim; od 1 lutego 1974 r. oznaczenie jest chronione na mocy przepisów krajowych. Oznaczenie Mariánsko-lázeňské oplatky jest chronione również na mocy bilateralnych umów ze Szwajcarią, Austrią i Portugalią.

- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adres: Jiráskovo náměstí 8
CZ-303 85 Plzeň

Tel.: (420) 377 43 34 11

Faks: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Etykietowanie: Oznaczenie Mariánskolázeňské oplatky musi być wyraźnie widoczne na wierzchniej stronie opakowania.
-