

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 107/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„MARIÁNSKOLÁZEŇSKÉ OPLATKY”**

EK-szám: CZ/PGI/005/0407/28.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: Úřad průmyslového vlastnictví

Cím: 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. *Csoportosulás:*

Név: KLS KLIMENTOV, s.r.o.

Cím: 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

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Név: Opavia-LU, a.s.
Cím: Vinohradská 2828/151, Praha 3, Česká republika
Tel.: (420) 272 00 26 04
Fax: (420) 272 00 26 04
E-mail: info@danone.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *A termék típusa:*

2.4. osztály: péksütemények, cukrászsütemények, cukorkaáru és kekszek – ostya

4. *Termékleírás:*

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Mariánskolázeňské oplatky”

4.2. Leírás: Az ostya két vékony lapból áll, amelyek között egy réteg töltelék található. A töltelék fajtája szerint megkülönböztetünk mogorós és kakaós ostyát. Az ostya alakja szabályos, kerek, széle enyhén elmorzsolódott, töréskor roppan, valamint a szélén stilizált levélkoszorút ábrázoló jellegzetes kidomborodó minta található. Az ostya közepén található kidomborodó minta az egyes gyártók szerint változik. Az ostya színe a tészta fajtájától függően krémszínű vagy világosbarna. Az ostyák ropogósak, jól átsütöttek, a töltelék szemcsés, az édes ízt a felhasznált alapanyagok adják. A kereskedelemben alumínium fóliába, dobozokba és esetleg fóliába csomagolva kerülnek, 175 grammos kiszerelésben.

A felhasznált alapanyagok: búzaliszt, cukor, megkeményedett zsír, mogoró, búzacsíra, tejszír, növényi zsiradék, kakaó, tejpör, szárított tojássárgája, búzakeményítő, só, emulgáló – lecitin, citromaroma, fahéj, mogoróaroma, etilvanilin aroma, mandulaaroma.

25 °C-ig tárolható, a tárolhatóság időtartama 180 nap.

4.3. Földrajzi terület: Mariánské Lázně és Velká Hleďsebe települések, amelyek a Mariánské Lázně közigazgatási területhez tartoznak.

4.4. A származás igazolása: A specifikációk betartásának ellenőrzését (az ellenőrzések hatálya, gyakorisága, valamint nyilvántartása) a jóváhagyott HACCP rendszer alapján az állam által akkreditált BVQI s.r.o. vállalat (Vítězná náměstí 2, Praha 6, Cseh Köztársaság) biztosítja a ČSN EN ISO 9001:2001 és a ČSN EN ISO 1400:2005 normáknak, valamint a gyártási folyamat és a forgalmazás valamennyi szakaszának nyomonkövethetőségéről szóló 316/2004 Sb. törvénynek megfelelően, továbbá ellenőrzéseket végez az állami mezőgazdasági és élelmiszeripari felügyelőség pilzeni hivatala (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň) is. A gyártó nyilvántartást vezet a nyersanyagok beszállítóiról és a kész termékek felvásárlóiról. A törvény által meghatározott módon minden terméken feltüntetik a gyártó adatait, ideértve a címét is.

4.5. Az előállítás módja: Először a fentiekben felsorolt alapanyagok (4.2. pont) felhasználásával elkészítik az ostya tésztáját, a mixerrel történő alapos keverés után a tészta a körkemencébe (az ostya-sütéshez használt gépbe) kerül, sütés után az ostyákat kézzel összeszedik, majd rácsokra helyezik. Az ostyalapok a nedvesítő kamrába kerülnek, ahol körülbelül 5 napon át 90 %-os páratartalom mellett nedvesítik őket. Az alsó ostyalapra kézzel szórják a cukor, zsiradék, mogoró és (fajtától függően) a további alapanyagok keverékéből álló tölteléket, erre a lapra ráhelyezik a másik ostyalapot, majd összesütik őket. A megfelelő súlyra lemért ostyákat ezután alumíniumfóliába, majd kisebb dobozokba csomagolják a csomagológéppel. E dobozok, amelyeken feltüntetik a szavatossági időt, ezután nagyobb dobozokba helyezve a raktárba kerülnek. Az ostyák törékenyek és könnyen magukba szívják a nedveséget, ezért a minőség megőrzése és a jobb nyomon követhetőség érdekében a csomagolásnak közvetlenül a gyártónál kell történnie.

- 4.6. Kapcsolat: A Mariánské Lázně fürdővárosban készített ostyákról már a 18. században említést tesznek. A fürdő kultúra kifejlődésével az eredetileg saját fogyasztásra történő ostyakészítés fokozatosan kereskedelmi célú nagyüzemi termeléssé nőtte ki magát. Karl Reitenberger tekinthető az ipari ostyagyártás megalapítójának, aki 1856-ban kezdett ostyát gyártani. Majdnem száz évvel később a fürdővárosban gyártott ostyák választékát Josef Homolka bővítette, aki Bécsből érkezett, magával hozva a tökéletesített gépei mellett a saját csokoládés ostya receptjét. A fogyasztók számára az ostyák egyértelműen a nyugat-csehországi fürdőkhöz kapcsolódnak, amelyek egyik fő központja Mariánské Lázně. A helyi pékségekben a receptek és a gyártás módja generációról generációra szállt. Legutóbb a KLS KLIMENTOV s.r.o. vállalat bővítette az ostyaválasztékot 1995-ben.

A történelmi feljegyzéseket a város levéltára, a helyi újságok és az Opavia-LU a.s. archívuma őrzi. Az ostyákra és hírnevükre vonatkozóan számos történelmi és jelenkori utalás található különböző internetes honlapokon, mint például a Mariánské Lázně történetével foglalkozó lap, a Hamelika honlapján, az ostyákat gyártó Opavia-LU a.s. vállalat honlapján, Mariánské Lázně város honlapján, valamint több újságcikkben (Mariánskolázeňské Listy 6/1994 száma, a 2006. május 13-i Chebský deník, a 2005. december 21-i Chebsko). A behatárolt területen zajló ostyagyártás történetével kapcsolatos számos kiállított tárgy és dokumentum látható a város múzeumban.

A „Mariánskolázeňské oplatky” megjelölést 1967-ben vették fel a nemzetközi nyilvántartásba a lisszaboni megállapodás alapján, 1974. február 1-jétől a megjelölést nemzeti törvény védi. A „Mariánskolázeňské oplatky” megjelölés védelmét a Svájjal, Ausztriával és Portugáliával kötött kétoldalú megállapodások is garantálják.

- 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Cím: 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. Címkézés: A „Mariánskolázeňské oplatky” feliratot a csomagolás elülső oldalán jól láthatóan fel kell tüntetni.
-