

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 296/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„HOŘICKÉ TRUBIČKY”**

**NR WE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany)**

1. Oznaczenie mąki jako „pszenicznej gładkiej mąki piekarniczej” nie odpowiada oficjalnemu oznaczeniu rodzaju stosowanej mąki. Należy wykreślić słowo „piekarnicza”, które było tradycyjnie stosowane w przeszłości; jest to swego rodzaju archaizm, który nie odpowiada współczesnemu nazewnictwu. Prawidłowe określenie to „mąka pszenna gładka”.
2. Nazwa „polewa tłuszczowo-kakaowa” jest niezgodna z obecnymi przepisami. Prawidłowe określenie to „kakaowa polewa cukiernicza”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. Tłuszcz używany do produkcji nadzienia – w specyfikacji określa się go jako „tłuszcz roślinny utwardzony”. Ze względu na wyniki badań naukowych oraz zasady zdrowego żywienia stopniowo odstępuje się od stosowania tłuszczów utwardzonych. W opisie surowców powinien zatem znaleźć się wariant „utwardzony lub nieutwardzony tłuszcz roślinny”.
4. W związku ze zmianą przepisów należy zmienić określenie aromatu: zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 nie można używać określenia „aromat identyczny z naturalnym”. Użyte w tekście określenie „aromat identyczny z naturalnym” należy zastąpić określeniem „aromat”.
5. W wyniku błędu nie wymieniono wszystkich rodzajów rurek „Hořické trubičky”, które tradycyjnie produkuje się już od wielu lat. Zdanie „Rurki »Hořické trubičky« produkuje się w kilku odmianach: nadziewane; nadziewane i w połowie oblane polewą; nadziewane i w całości oblane polewą, z posypką, z posypką i w połowie oblane polewą, z posypką i w całości oblane polewą.” należy uzupełnić w następujący sposób: „Rurki »Hořické trubičky« produkuje się w kilku odmianach: nadziewane, nadziewane i do połowy zanurzone w polewie, nadziewane i w całości zanurzone w polewie, z posypką, z posypką i do połowy zanurzone w polewie, z posypką i w całości zanurzone w polewie, nadziewane z posypką, nadziewane z posypką i do połowy zanurzone w polewie, nadziewane z posypką i w całości zanurzone w polewie.”.
6. Rurki nadziewane – w trakcie korekty tekstu wykreślono źle sformułowane zdanie: „W wyniku zamiany lub dodania dodatkowych surowców powstają nowe rodzaje rurek »Hořické trubičky« o nowych smakach.”. W trakcie wprowadzania dalszych poprawek w wyniku nieuwagi nie doszło do konkretyzacji dalszych surowców i rodzajów rurek, wymieniono tylko podstawowe surowce do przygotowania nadzienia. Pozostawiono tylko niejasną wskazówkę w zdaniu: „Rurki »Hořické trubičky« nadziewane napełnia się słodkim ubijanym kremem na bazie tłuszczu, o półstałej konsystencji i różnych smakach.”. Aby wskazówki te były prostsze i bardziej jednoznaczne, należy uzupełnić informację o pozostałych rodzajach surowców. Uzupełnione zdanie brzmi: „W wyniku zamiany lub dodania dodatkowych surowców – np. suszonych orzechów, czekolady, kawy, cytryny w proszku, cynamonu, serwatki w proszku, jogurtu w proszku, masła w proszku, śmietany w proszku, błonnika, melasy, beta-glukanu, emulgatorów, skrobi, fruktozy lub zagęszczaczy – powstają inne rodzaje rurek »Hořické trubičky«.”.
7. W pkt 4.5 specyfikacji zdanie drugie w akapicie drugim części „Proces zanurzania w cukrowniczej polewie kakaowej” otrzymuje następujące brzmienie: „Rurki »Hořické trubičky«, nadziewane lub z posypką, ręcznie układa się na specjalnych kratkach służących do zanurzania produktu w polewie.”. W ten sposób odstępuje się do wymogu, aby kratki służące do zanurzania produktu w polewie były wyprodukowane ze stali nierdzewnej. Obecnie dostępne są także inne bezpieczne dla zdrowia materiały do produkcji tego rodzaju krater, charakteryzujące się lepszymi właściwościami, przede wszystkim mniejszą masą, co ułatwia obsługę krater.
8. W związku z powyższymi zmianami poprawki wprowadzono również w schemacie przedstawiającym proces produkcji w pkt 4.5 specyfikacji.

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/porta01/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„HOŘICKÉ TRUBIČKY”

NR WE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa**  
„Hořické trubičky”
2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeciej**  
Republika Czeska

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Rodzaj produktu

Grupa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

#### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Rurki o długości 5–19 cm, średnicy wewnętrznej 10–20 mm, zrolowane z jednego wafła o grubości 0,9–1,2 mm. Barwa jasnobezowa, zapach i smak wafła, chrupiąca konsystencja, gładka powierzchnia o delikatnych porach.

Rurki „Hořické trubičky” produkuje się w kilku odmianach: nadziewane, nadziewane i do połowy zanurzone w polewie, nadziewane i w całości zanurzone w polewie, z posypką, z posypką, i do połowy zanurzone w polewie, z posypką i w całości zanurzone w polewie, nadziewane z posypką, nadziewane z posypką i do połowy zanurzone w polewie, nadziewane z posypką i w całości zanurzone w polewie.

Rurki „Hořické trubičky” z posypką produkuje się z półtora zrolowanego wafła lub z dwóch wafli, które smaruje się rozpuszczonym masłem z dodatkiem miodu pszczelego i po wewnętrznej stronie posypuje mieszanką cukru, mielonych orzechów, cynamonu, wanilii lub waniliny lub też kakao.

Nadziewane rurki „Hořické trubičky” napęlnia się słodkim ubijanym kremem na bazie tłuszczu, o półstałej konsystencji i następujących wariantach smakowych:

kakaowy, czekoladowy, kawowy, orzechowy, nugatowy, cynamonowy, jogurtowy, śmietankowy, waniliowy, z likierem jajecznym, cytrynowy lub inny smak owocowy.

Poszczególne warianty lub smaki można ze sobą łączyć.

#### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowce do produkcji wafli to: mąka pszenna gładka, mleko w proszku, olej roślinny, żółtka w proszku, cukier i woda.

Rurki „Hořické trubičky” z posypką smaruje się rozpuszczonym masłem z dodatkiem miodu pszczelego i posypuje po wewnętrznej stronie mieszanką cukru, mielonych orzechów, cynamonu, wanilii lub waniliny lub też kakao.

Podstawowe surowce do produkcji nadzienia do rurek nadziewanych to: utwardzony lub nieutwardzony tłuszcz roślinny, cukier, fruktoza lub substytut cukru, kakao, mleko w proszku, mąka sojowa, wanilina lub wanilia, aromat. W wyniku zamiany lub dodania dodatkowych surowców – np. suszonych orzechów, czekolady, kawy, cytryny w proszku, cynamonu, serwatki w proszku, jogurtu w proszku, śmietany w proszku, masła w proszku, błonnika, melasy, beta-glukanu, emulgatorów, skrobi, fruktozy lub zagęszczaczy – powstają inne rodzaje rurek „Hořické trubičky”.

Do produkcji rurek „Hořické trubičky” do połowy lub w całości zanurzonych w polewie stosuje się kakaową polewę cukierniczą.

#### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dotyczy.

#### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja ciasta, pieczenie, zwijanie, nadziewanie i zanurzanie w polewie rurek „Hořické trubičky” musi odbywać się bezpośrednio u producenta. Jest to niezbędne ze względu na charakter procesu produkcji, utrzymanie odpowiedniej jakości, higienę oraz lepszą identyfikowalność produktu.

Z odmierzonych surowców przygotowuje się płynne ciasto, które przelewa się do zasobnika maszyny piekarniczej. Pieczenie wafli odbywa się na ogrzewanych elektrycznie, półautomatycznych karuzelach w temperaturze 150–160 °C. Po upieczeniu wafle pozostawia się, aby w naturalny sposób dojrzały, a następnie ręcznie zwija się je przy pomocy formy w kształcie walca na ciepłej płycie kuchennej. Nadziewane rurki „Hořické trubičky” napęlnia się ubijanym kremem na bazie tłuszczu, przygotowanym z wymienionych powyżej surowców, używając do tego nadziewarki do rurek. Surowce dobiera się w zależności od wybranego wariantu rurek. Rurki „Hořické trubičky” z posypką uzyskuje się z półtora wafła lub dwóch wafli, po wewnętrznej stronie posypanych mieszanką cukru, mielonych orzechów lub migdałów, cynamonu, wanilii lub waniliny albo waniliny i kakao (w zależności od rodzaju rurek).

Przed posypaniem wafle smaruje się rozpuszczonym masłem z domieszką miodu pszczelego. Rurki „Hořické trubičky” do połowy zanurzone w polewie zanurza się następnie z jednej lub z obu stron w kakaowej polewie cukierniczej. Można też produkować rurki „Hořické trubičky” w całości zanurzone w polewie. Rurki „Hořické trubičky”, nadziewane lub z posypką, ręcznie układa się na specjalnych kratkach służących do zanurzania produktu w polewie.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Rurki „Hořické trubičky” są kruche (w trakcie transportu od producenta do miejsca pakowania mogłyby się połamać) i łatwo wchłaniają wilgoć. Dlatego, ze względu na zachowanie jakości i lepszej identyfikowalności produktu, pakowanie musi się odbywać bezpośrednio u producenta. Sprzedawcy końcowi mogą sprzedawać rurki bez opakowania.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oznaczenie „Hořické trubičky” musi być dobrze widoczne na przedniej stronie produktu.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy znajdujące się w granicach gminy z rozszerzonymi uprawnieniami Hořice (Bašnice, Bílsko u Hořic, Boháňka, Borek, Bříšťany, Cerekvice nad Bystřicí, Červená Třemešná, Dobrá Voda u Hořic, Holovousy, Hořice, Chomutice, Jeřice, Lískovice, Lukavec u Hořic, Miletín, Milovice u Hořic, Nevrátice, Ostroměř, Petrovičky, Podhorní Újezd a Vojice, Rašín, Rohoznice, Sobčice, Staré Smrkovice, Sukorady, Tetín, Třebnouševy, Úhlejov, Vřesník).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Pierwsze historyczne wzmianki o produkcji rurek „Hořické trubičky” na wyznaczonym obszarze geograficznym pochodzą z roku 1812, kiedy w rodzinie pani Líčkovéj zaczęto piec słodkie rurki na rodzinne święta i jako prezenty okolicznościowe. Rodzinny przepis udoskonalił cukiernik Karel Kofránek, który wszedł do rodziny przez ożenek. Jego wynalazek – elektryczną maszynę do produkcji wafli – opatentowano w 1898 r. W tym okresie rurki „Hořické trubičky” były produkowane na sprzedaż, a nawet eksportowane do Niemiec, Anglii, Francji, Turcji, Ameryki i Szanghaju. Zdobyły one wiele wyróżnień i nagród na wystawach krajowych i zagranicznych. Po nacjonalizacji w 1949 r. rurki „Hořické trubičky” produkowano w fabryce Fejtová továrna (do 1962 r.), a następnie w kilku państwowych zakładach produkcyjnych. Po przywróceniu gospodarki rynkowej tradycję produkcji rurek „Hořické trubičky” na wyznaczonym obszarze kontynuowali członkowie Stowarzyszenia Producentów Rurek „Hořické trubičky”. Pomimo przeprowadzenia koniecznej modernizacji produkcji, zarówno receptury, jak i proces produkcji są nadal zgodne z tradycją.

Ze względu na swój wyjątkowy charakter w 1994 r. nazwę „Hořické trubičky” zarejestrowano w Republice Czeskiej jako nazwę pochodzenia pod nr 159.

### 5.2. Specyfika produktu

Oprócz tradycyjnej receptury na charakter produktu „Hořické trubičky” wpływ mają również specyficzne właściwości mąki (zawiera tzw. gluten słaby) oraz miejscowej wody (o niskiej mineralizacji, miękka, ze studni o głębokości 100 m). Czynniki te mają wpływ na charakterystyczne właściwości wafli – jego wyjątkową grubość, porowatość, chrupiącą konsystencję, kruchość – i umożliwiają zwinięcie wafli w kształt rurki.

Ze względu na nierównomierną grubość upieczonego korpusu, aby uzyskać jednolitą średnicę rurek w trakcie ręcznego zwijania, należy odpowiednio regulować nacisk na formę. Umiejętność ta jest cechą wyróżniającą styl pracy poszczególnych pracowników zajmujących się zwijaniem rurek.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Producenci należący do stowarzyszenia w sposób niebudzący wątpliwości opierają swoją działalność na źródłach historycznych. Przetwarzają surowce w sposób zgodny z tradycyjną produkcją w miejscowości Hořice. Tradycja jest kontynuowana dzięki przekazywaniu nowym podmiotom wiedzy i doświadczenia przez starszych pracowników firm i zakładów, a także członków rodzin.

Najbardziej znane są rurki „Hořické trubičky” z posypką, polane rozpuszczonym masłem z dodatkiem miodu, z charakterystyczną posypką między warstwami ciasta. Receptura i proces produkcji, w tym ręczne zwijanie rurek, nie zmieniły się od czasów Karela Kofránka.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Pełny tekst specyfikacji znajduje się pod następującym adresem:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

---

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.