

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2006/C 280/05)

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

STRESZCZENIE

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

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2**

**„HOŘICKÉ TRUBIČKY”**

**Nr WE: CZ/PGI/005/0365/22.9.2004**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej<sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Telefon: (420) 220 38 31 11

Faks: (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Sdružení výrobců Hořických trubiček

Adres: Klicperova 2171  
CZ-508 01 Hořice

Telefon: (420) 493 69 91 24

Faks: (420) 493 69 91 24

E-mail: svht@seznam.cz

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie — rurki wafłowe

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 *Nazwa:* „Hořické trubičky”

4.2 *Opis:* Rurki wafłowe z Hořice („Hořické trubičky”) to małe rurki o długości od 5 do 19 cm i średnicy wewnętrznej od 10 do 20 mm, otrzymane z wafli o grubości od 0,9 do 1,2 mm; w kolorze jasnobezowym, o zapachu i smaku wafli. Są chrupiące, mają gładką i lekko porowatą powierzchnię. Surowce niezbędne do ich produkcji są następujące: mąka pszenna cukiernicza o wysokiej jakości, mleko w proszku, olej roślinny, żółtka w proszku, cukier i woda.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

Produkowanych jest wiele rodzajów rurek waflowych z Hořice: rurki nadziewane, rurki nadziewane częściowo oblewane, rurki nadziewane oblewane, rurki posypywane, rurki posypywane częściowo oblewane, rurki posypywane i oblewane.

Rurki wafłowe posypywane są robione z dwóch listków wafli (ewentualnie jeden listek i pół) posmarowanych rozpuszczonym masłem z dodatkiem miodu a następnie posypane mieszanką cukru, startych orzechów laskowych, ewentualnie migdałów, cynamonu, wanilii, rodzynek lub kakao.

Rurki wafłowe nadziewane są nadziewane śmietaną ubitą z masłem, o konsystencji półpłynnej i różnorodnych smakach. Podstawowe składniki do produkcji nadzienia rurek nadziewanych są następujące: tłuszcz roślinny utwardzony, cukier lub słodzik, kakao, mleko w proszku, mąka sojowa, wanilina, wanilia, aromat naturalny lub „identyczny z naturalnym”.

Końcowa obróbka rurek wafłowych nadziewanych i posypywanych, polegająca na częściowym lub całkowitym oblewaniu polewą czekoladowo-mleczną z gorzkiej czekolady.

#### 4.3 Obszar geograficzny: Miasto Hořice i gminy sąsiadujące

#### 4.4 Dowód pochodzenia: Każdy producent prowadzi rejestr dostawców surowców oraz rejestr podmiotów kupujących wyroby gotowe. Na każdym opakowaniu umieszczone są obowiązkowe informacje dotyczące producenta, w szczególności jego adres, co ułatwia identyfikowalność produktu.

Państwowy inspektorat rolno-spożywczy kontroluje procesy produkcji, w tym spełnienie wymogów higieniczno-sanitarnych związanych z produkcją artykułów spożywczych oraz zgodność z opisem produktu. Autentyczność produktu jest poświadczona na podstawie pozytywnej opinii państwowego organu jakim jest inspektorat.

#### 4.5 Metoda produkcji: Ze składników w odpowiednich ilościach przygotowuje się płynne ciasto, którym napełnia się urządzenie do wafli. Wypieku dokonuje się w półautomatycznych obrotowych piecach elektrycznych do wafli w temperaturze od 150 do 160°C. Po upieczeniu wafle pozostawia się do ostygnięcia, po czym zawija się je ręcznie za pomocą formy w kształcie wałka na małej gorącej blasze. Zawinięte rurki są następnie napełniane maszynowo kremem ubitym z masłem, przygotowanym ze składników wymienionych powyżej. Składniki wybierane są w zależności od smaku, jaki chce się uzyskać. Rurki wafłowe posypywane otrzymywane są z dwóch listków wafli (ewentualnie z 1,5 listka); są one uprzednio smarowane rozpuszczonym masłem z dodatkiem miodu, następnie posypywane mieszanką cukru, startych orzechów laskowych, ewentualnie migdałów, cynamonu, wanilii, rodzynek lub kakao (w zależności od wariantu smakowego). Rurki wafłowe częściowo oblewane są następnie zanurzane z jednego lub dwóch końców w polewie czekoladowej. Można również produkować rurki całkowicie oblewane polewą. W trosce o zachowanie jakości i łatwiejszą identyfikowalność produktu pakowanie rurek wafłowych z Hořice powinno odbywać się w miejscu produkcji.

#### 4.6 Związek: Można udowodnić, że producenci należący do przedmiotowego zrzeszenia czerpią swoją wiedzę fachową ze źródeł historycznych. Surowce do produkcji używane są przez nich zgodnie z przepisami kulinarnymi wpisującymi się w tradycyjną produkcję z miasta Hořice. Tradycja ta jest kontynuowana dzięki przekazywaniu nowym zakładom produkcyjnym wiedzy fachowej nabytej zarówno przez byłych pracowników jak i rodziny.

Oprócz stosowania tradycyjnego przepisu szczególny charakter rurek wafłowych z Hořice wynika również ze szczególnych właściwości użytej do ich wypieku mąki (mąka o małej zawartości glutenu) oraz miejscowej wody (mało mineralizowana, miękka, pochodząca z ujęć na głębokości 100 metrów). Dzięki tym właściwościom możliwe jest uzyskanie wafli o szczególnych cechach charakterystycznych: Są one wyjątkowo delikatne, porowate, chrupiące i kruche, co nie uniemożliwia ich zawijania w celu otrzymania produktu podstawowego.

Pierwsze wzmianki historyczne o produkcji rurek wafłowych z Hořice na określonym obszarze geograficznym sięgają roku 1812, kiedy to rodzina pani Ličkovéj zaczęła produkować małe słodzone rurki przeznaczone na uroczystości rodzinne oraz na prezenty okolicznościowe. Rodzinna metoda produkcji została ulepszona przez cukiernika Karela Kofránka, który poprzez małżeństwo stał się członkiem rodziny producentów rurek. W 1898 r. został zgłoszony patent na wynalezienie przez niego urządzenie elektryczne do wypieku wafli. W tym czasie rurki wafłowe z Hořice były już produkowane w celach handlowych, a nawet eksportowane do Niemiec, Anglii, Francji, Turcji, Ameryki i Szanghaju. Na targach krajowych i zagranicznych rurki wafłowe zdobyły szereg wyróżnień i nagród. Po upaństwowieniu produkcji w 1949 r., do 1962 r. producentem rurek wafłowych był zakład cukierniczy Fejt, a następnie kilka innych przedsiębiorstw państwowych. Po przywróceniu w kraju gospodarki rynkowej członkowie zrzeszenia producentów rurek wafłowych z Hořice („Sdružení výrobců Hořických trubiček”) przywrócili tradycję związaną z produkcją na określonym obszarze geograficznym. Mimo przeprowadzenia koniecznej modernizacji produkcji tradycyjny przepis i metoda produkcji są wciąż przestrzegane.

Artykuły w gazetach krajowych i regionalnych (m.in. w dzienniku Mladá Fronta Dnes, Noviny Jičínska, Berounský den) oraz liczne nagrody uzyskane na targach (np. Plzeň, Siesta, Olima, Salima) potwierdzają wciąż aktualną popularność rurek waflowych z Hořice. Otrzymały one w sumie 65 różnorodnych nagród i wyróżnień na targach krajowych i zagranicznych.

W 1994 r. w Republice Czeskiej, ze względu na unikatowy charakter rurek, została zarejestrowana ich nazwa „Hořické trubičky” jako nazwa pochodzenia o nr 159.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Hradec Králové

Adres: Březhradská 182  
CZ-503 32 Hradec Králové

Telefon: (420) 495 45 41 10

Faks: (420) 495 53 25 18

E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8 Etykietowanie: HOŘICKÉ TRUBIČKY — nazwa produktu musi stanowić element dominujący, umieszczony na wierzchu opakowania.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —

---