

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 296/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«HOŘICKÉ TRUBÍČKY»

N. CE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di ottenimento
- ☐ Legame
- ☐ Etichettatura
- ☐ Condizioni nazionali
- ☐ Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica

- ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- ☐ Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- ☐ Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

1. La designazione della farina come «farina di frumento raffinata per pasticceria» non corrisponde alla denominazione ufficiale del tipo di farina utilizzata. È pertanto opportuno eliminare i termini «per pasticceria» che la tradizione prevedeva di usare ma che ora costituiscono un arcaismo che non corrisponde alla denominazione attuale. La denominazione corretta è quindi «farina di frumento raffinata».
2. La denominazione «glassa al cioccolato» non corrisponde alla legislazione attuale. La denominazione corretta è «glassa al cacao per dolci».

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3. I grassi utilizzati per preparare la farcitura sono indicati nel disciplinare come «grassi vegetali idrogenati». In considerazione dei risultati di diversi studi e dei principi di un'alimentazione sana, l'utilizzazione di grassi idrogenati viene abbandonata. Pertanto, la descrizione degli ingredienti deve prevedere la variante «grassi vegetali idrogenati o non idrogenati».
4. A causa di modifiche della legislazione occorre modificare la denominazione degli aromi; ai sensi del regolamento (CE) n. 1334/2008 la denominazione «aromi artificiali» non può più essere utilizzata. L'espressione «aromi naturali o artificiali» deve essere sostituita con «aromi».
5. Per una dimenticanza, non tutti i diversi tipi di «Hořické trubičky» tradizionalmente prodotti sono stati nominati. La frase: «Esistono diversi tipi di Hořické trubičky: farciti, farciti e semiricoperti, farciti e interamente ricoperti, spolverizzati, spolverizzati e semiricoperti, spolverizzati e ricoperti» è sostituita dalla frase: «Esistono diversi tipi di Hořické trubičky: farciti, farciti e semiricoperti, farciti e interamente ricoperti, spolverizzati, spolverizzati e semiricoperti, spolverizzati e ricoperti, spolverizzati e farciti, spolverizzati e farciti semiricoperti, spolverizzati e farciti ricoperti».
6. Hořické trubičky farciti: nel corso della modifica del testo della domanda, la seguente frase è stata erroneamente cancellata: «Aggiungendo o sostituendo ingredienti si ottengono Hořické trubičky di tipi e gusti diversi». Nel corso di successive modifiche per errore non sono stati specificati quali fossero le altre materie prime e gli altri tipi di trubičky e sono stati elencati soltanto gli ingredienti di base per la preparazione del ripieno. Se ne trova solo una vaga indicazione nella frase: «Il ripieno degli Hořické trubičky è preparato con una crema al burro di consistenza semiferma da montare con la frusta, secondo diversi gusti». È opportuno indicare, a fini di chiarezza e semplificazione, quali sono, nel dettaglio gli altri ingredienti. La frase completa è la seguente: «Aggiungendo o sostituendo ingredienti — frutta secca tritata, cioccolata, caffè, limone in polvere, cannella, siero in polvere, yogurt in polvere, panna in polvere, burro in polvere, fibre alimentari, melassa, beta-glucano, emulsificanti, amido, fruttosio e gelificanti — si ottengono Hořické trubičky di tipi diversi».
7. Al punto 4.5 del disciplinare si modifica la seconda frase del secondo paragrafo della parte intitolata: «Procedimento per la glassatura al cacao» come segue: «Gli Hořické trubičky farciti o spolverizzati sono introdotti a mano in apposite griglie per la glassatura». Viene inoltre eliminato il requisito che prevedeva l'uso di griglie di acciaio inossidabile per la glassatura in considerazione del fatto che sono ormai disponibili altri materiali non nocivi per la salute utilizzabili per la fabbricazione delle griglie, dotati di migliori proprietà ed in particolare di peso minore, ciò che rende più agevole la manipolazione delle griglie.
8. In considerazione delle modifiche di cui sopra è stato conseguentemente modificato lo schema (diagramma) del procedimento di preparazione di cui al punto 4.5 del disciplinare.

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«HOŘICKÉ TRUBÍČKY»

N. CE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Hořické trubičky».

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica ceca.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.4: prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione del punto 1

Il prodotto Hořické trubičky consiste in cilindri della lunghezza di 5-19 cm, con un diametro interno di 10-20 mm, fabbricati a partire da un'unica cialda dello spessore di 0,9-1,2 mm, di colore beige chiaro, dall'odore e dal gusto della cialda, croccanti e dotati di una superficie liscia leggermente porosa.

Esistono diversi tipi di Hořické trubičky: farciti, farciti e semiricoperti, farciti e interamente ricoperti, spolverizzati, spolverizzati e semiricoperti, spolverizzati e ricoperti, spolverizzati e farciti, spolverizzati e farciti semiricoperti, spolverizzati e farciti ricoperti.

Gli Hořické trubičky spolverizzati sono realizzati a partire da due cialde (o una e mezzo) su cui viene versato burro fuso e miele e successivamente spolverizzata una miscela di zucchero, frutta secca tritata, cannella, vaniglia o vaniglina ed, eventualmente, cacao.

Il ripieno degli Hořické trubičky è preparato con una crema al burro di consistenza semiferma da montare con la frusta, secondo diverse varianti e gusti:

cacao, cioccolato, caffè, frutta secca tritata, torrone, cannella, yogurt, panna, vaniglia, liquore alle uova, limone o altra frutta.

I diversi gusti e varianti possono essere combinati.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Gli ingredienti necessari per preparare la cialda sono: farina di frumento raffinata, latte in polvere, olio vegetale, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero e acqua.

Gli Hořické trubičky spolverizzati sono realizzati versando sui cilindri burro fuso e miele e spolverizzandoli successivamente con una miscela di zucchero, frutta secca tritata, cannella, vaniglia o vaniglina ed, eventualmente, cacao.

Gli ingredienti di base per la preparazione del ripieno degli Hořické trubičky farciti sono: grassi vegetali idrogenati o non idrogenati, zucchero o fruttosio o dolcificante, cacao, latte in polvere, farina di soia, vaniglina o vaniglia, aromi. Aggiungendo o sostituendo ingredienti — frutta secca tritata, cioccolato, caffè, limone in polvere, cannella, siero in polvere, yogurt in polvere, panna in polvere, burro in polvere, fibre alimentari, melassa, beta-glucano, emulsificanti, amido, fruttosio e gelificanti — si ottengono Hořické trubičky di tipi diversi.

Per la produzione degli Hořické trubičky semiricoperti e ricoperti si utilizza una glassa pasticcera al cacao.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Non applicabile.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La preparazione dell'impasto, la cottura, la spianatura, l'imbottitura e il rivestimento degli Hořické trubičky devono essere effettuati sul luogo stesso della produzione. Ciò è indispensabile ai fini del procedimento di preparazione e per garantire qualità e igiene nonché la tracciabilità del prodotto.

Con le dosi giuste degli ingredienti si prepara una pasta liquida che viene versata nel recipiente per le cialde. La cottura avviene in appositi stampini rotanti elettrici semiautomatici alla temperatura di 150-160 °C. Dopo la cottura le cialde vengono lasciate raffreddare e poi vengono stese a mano con l'aiuto di un mattarello su un piano riscaldato. Gli Hořické trubičky farciti vengono poi riempiti con la

crema al burro preparata con gli ingredienti sopra indicati. Gli ingredienti vengono scelti in base alla variante desiderata. Gli Hořické trubičky spolverizzati sono realizzati a partire da due cialde (o una e mezzo) su cui viene versato burro fuso e miele e che vengono spolverizzate con una miscela di zucchero, nocciole — ed eventualmente mandorle — tritate, cannella, vaniglia o vaniglina ed, eventualmente, cacao. Gli Hořické trubičky semiricoperti vengono poi ricoperti alle due estremità dalla glassa al cacao per dolci. Si possono produrre anche Hořické trubičky completamente ricoperti. Gli Hořické trubičky farciti o spolverizzati sono introdotti a mano in apposite griglie per la glassatura.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Gli Hořické trubičky sono fragili (e quindi potrebbero rompersi se trasportati altrove per il confezionamento) e assorbono facilmente l'umidità. Pertanto, al fine di preservarne la qualità e di garantirne la tracciabilità, essi devono essere confezionati sul luogo stesso in cui vengono prodotti. Qualora venga venduto al dettaglio, il prodotto non deve essere confezionato.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura*

La denominazione Hořické trubičky deve essere chiaramente indicata sulla confezione e costituirne l'elemento dominante.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

I comuni che si trovano all'interno della circoscrizione di Hořice, che gode di competenze allargate (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, Petrovický, Podhorní Újezd a Vojice, Rašín, Rohoznice, Sobčice, Staré Smrkovice, Sukorady, Tetín, Třebnouševy, Úhlejov, Vřesník).

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Le prime tracce della storia della produzione di Hořické trubičky nella zona geografica delimitata risalgono al 1812 quando la famiglia della signora Lísková incominciò a produrre i cilindri dolci per le feste familiari ma anche come regali in particolari occasioni. La ricetta familiare fu perfezionata dal pasticcere Karel Kofránek che, sposandosi, è entrato a far parte della famiglia. Nel 1898 ha ottenuto Kofránek un brevetto per la sua invenzione: un apparecchio elettrico per le cialde. All'epoca, gli Hořické trubičky erano già fabbricati a fini commerciali ed esportati in Germania, Inghilterra, Francia, Turchia, America e Shanghai. Inoltre, si sono aggiudicati diversi premi e riconoscimenti alle fiere del paese e all'estero. Dopo la nazionalizzazione del 1949 e fino al 1962, gli Hořické trubičky sono stati prodotti dalla fabbrica Fejt e successivamente da altre imprese statali. A seguito del ritorno all'economia di mercato, i membri dell'Associazione dei produttori di Hořické trubičky hanno ripreso la tradizione della produzione nella zona delimitata. Benché sia stata necessaria una modernizzazione della produzione, la ricetta e i procedimenti di fabbricazione sono rimasti fedeli alla tradizione.

Nel 1994 la denominazione Hořické trubičky è stata registrata nella Repubblica ceca come denominazione di origine ai sensi dell'articolo 159.

5.2. *Specificità del prodotto*

Oltre alla ricetta tradizionale, a rendere specifico il prodotto sono le proprietà particolari della farina (povera in glutine) e dell'acqua locale (leggermente minerale, dolce, proveniente da una profondità di 100 metri). Grazie a tali proprietà si ottengono cialde dalle caratteristiche particolari: eccezionalmente sottili, porose, croccanti e friabili. Quest'ultima circostanza non impedisce loro di essere arrotolate per formare i cilindri.

Considerato lo spessore diseguale del prodotto, la stesura a mano richiede l'esercizio di una pressione tale da permettere la formazione di un diametro costante nei cilindri e tale pressione è il marchio distintivo dell'artigiano che stende l'impasto.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

E' dimostrabile che i produttori appartenenti a questa associazione si rifanno alle fonti storiche per realizzare il prodotto. Essi lavorano le materie prime sulla base di ricette che fanno parte della tradizione della produzione a Hořice. Tale tradizione ha potuto perpetuarsi grazie alla trasmissione alle nuove imprese delle conoscenze ed esperienze acquisite dai vecchi produttori e dai membri della famiglia.

I più famosi Hořické trubičky sono quelli farciti con burro fuso e miele e spolverizzati con una miscela tipica. La ricetta e il metodo di preparazione, compresa la stesura a mano, non sono cambiati dai tempi di Karel Kofránek.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.