SPECIFIKACE

NAŘÍZENÍ RADY ES Č. 510/2006
Žádost o zápis podle článku 5 a článku 17(2)

HOŘICKÉ TRUBIČKY

EK č.CZ/00365/AOP

CHOP() CHZO(x)

1. *Odpovědný orgán členského státu*

Název:	Úřad průmyslového vlastnictví
Adresa:	Antonína Čermáka 2a, 160 68 PRAHA 6, Česká republika
Tel.:	+420 220383111
Fax:	+420 224324718
E-mail:	posta@upv.cz

2. *Skupina*

2.1 Název:	Sdružení výrobců Hořických trubiček
2.2 Adresa:	Klicperova 2171, 508 01 HOŘICE, Česká republika
Tel:	493 699 124
Fax:	93 699 124
E-mail:	svht@seznam.cz

2.3 Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. *Druh produktu:* Skupina 2.4: Pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky a sušenky – oplatkové trubičky

4. *Specifikace*

4.1 *Název:* Hořické trubičky

4.2 *Popis:* Trubičky o délce 5 - 19 cm, vnitřním průměru 10 - 20 mm, stáčené z jedné 0,9 - 1,2 mm silné oplatky, světle béžové barvy, oplatkové vůně a chuti, křupavé textury, s hladkým povrchem a jemnými póry, k jejichž výrobě jsou jako výrobní suroviny užívány pšeničná pečivárenská hladká mouka, sušené mléko, rostlinný olej, sušené vaječné žloutky, cukr a voda.

Hořické trubičky se vyrábějí v několika druzích - plněné, plněné polomáčené, plněné celomáčené, sypané, sypané polomáčené a sypané celomáčené.

Sypané Hořické trubičky jsou stočené ze dvou, případně z jedné a půl oplatky, pomazané rozpuštěným máslem s příměsí včelího medu a prosypané směsí cukru, strouhaných ořechů, případně mandlí, skořice, vanilky, hrozinek a kakaa.

Plněné Hořické trubičky jsou plněny sladkým našlehaným tukovým krémem polotuhé konzistence v různých příchutích.

Základními surovinami pro výrobu náplně plněných Hořických trubiček jsou ztužený rostlinný tuk, cukr nebo náhradní sladidlo, kakao, sušené mléko, sójová mouka, vanilín, vanilka, přírodní nebo přírodně identické aroma.

Plněné i sypané Hořické trubičky se na polomáčené upravují tukovočokoládovou polevou, která musí být hořkomléčné chuti. Lze též vyrábět Hořické trubičky celomáčené.

4.3 *Zeměpisná oblast:* Katastr města Hořice s přilehlými obcemi (viz příloha - mapa Správní obvod obce s rozšířenou působností Hořice).

4.4 *Důkaz původu*
Každý výrobce vede evidenci dodavatelů všech surovin a také odběratelů hotových výrobků. Každé balení výrobku je opatřeno povinnými údaji o výrobci včetně adresy, což umožňuje sledovatelnost výrobku.
Výrobní postupy včetně hygienických požadavků platných pro výrobu potravin a dodržování specifikace kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Na základě kladného stanoviska tohoto státního orgánu je potvrzena pravost tohoto výrobku.

4.5 *Způsob produkce:*
Příprava těsta
Vážení surovin je prováděno na cejchovaných vahách. Příprava těsta se provádí v mixeru mícháním s následujícím technologickým postupem.
Do odměřeného množství pitné vody se postupně vmísí prosetá pšeničná mouka hladká, sušené mléko odstředěné, sušený žloutek,rostlinný olej, cukr, sůl. Proces míchání probíhá do úplného promísení surovin cca dvě minuty. Konsistence těsta: tekutého charakteru. Takto připravené těsto se přelije do dávkovacího zásobníku pečícího stroje.
Pečení oplatek
Pečení oplatek je prováděno na elektricky vytápěných poloautomatických karuselech (běžný stroj na pečení oplatek) při teplotě 150 – 160°C po dobu 60 vteřin. Oplatka musí být 0,9-1,2 mm silná, o průměru 18-19 cm, barvy světle béžové, oplatkové vůně, bez cizích pachů, křupavé textury, oplatkové chuti, bez cizích příchutí. Povrch oplatek je hladký s jemnými póry. Po upečení jsou oplatky ukládány do plastových potravinářských přepravek a přemístí se do skladovacích prostor určených ke zrání oplatek. Proces přirozeného zrání probíhá dva až tři týdny.
Proces stáčení
Jednotlivé oplatky jsou po ukončení procesu přirozeného zrání ručně stáčeny do tvaru trubičky na teplém litinovém plátu pomocí válečkového tvořítka. Hořické trubičky sypané se stáčí ze dvou, případně z jedné a půl oplatky a jsou prosypané směsí cukru, strouhaných ořechů, případně mandlí, skořice, vanilky, případně hrozinek, případně s přidáním kakaa. Oplatky se před prosypáním namažou rozpuštěným máslem případně s přidáním včelího medu. Prosypávání oplatek se provádí ručně.
Proces plnění
Příprava krému
Vážení surovin je prováděno na cejchovaných vahách. K přípravě krému se používají tyto suroviny: ztužený rostlinný tuk, cukr nebo náhradní sladidlo, sušené mléko, sojová mouka, případně vanilin, případně aroma přírodní, případně aroma přírodně identické. Příprava krému se provádí na šlehacím stroji s následujícím technologickým postupem. Do našlehaného rostlinného tuku se postupným přidáváním přesně odměřeného množství vmísí ostatní suroviny dle příchutí druhu náplní. Konzistence krému: krém je tukového základu, našlehaný, typické polotuhé struktury a jemné sladké chuti. Nádobu s vyšlehaným krémem přemístíme k poloautomatickému plnícímu stroji a krém přesuneme do zásobníku plnícího stroje.
Plnění trubiček
Ze zásobníku plnícího stroje se připravené krémy vpravují do stočené trubičky a tím vzniká plněná Hořická trubička. Plněné Hořické trubičky jsou ukládány do

plastových potravinářských přepravek a po přirozeném vychladnutí jsou připraveny k dalším technologickým postupům.

Proces máčení v tukovočokoládové polevě

Plněné i sypané Hořické trubičky se na polomáčené upravují následujícím technologickým postupem.

Příprava polevy: V nerezovém duplikátoru je rozpuštěna tukovočokoládová poleva. Naplněné nebo prosypané Hořické trubičky jsou ručně vloženy do speciálních máčecích nerezových roštů, pomocí nichž jsou máčeny v polevě. Po vyjmutí roštu z tukovočokoládové lázně jsou trubičky přemístěny do chladícího boxu. Po ztuhnutí polevy jsou ručně vyjmuty z máčecího roštu a uloženy do plastových potravinářských přepravek, kde jsou připraveny k dalšímu technologickému postupu.

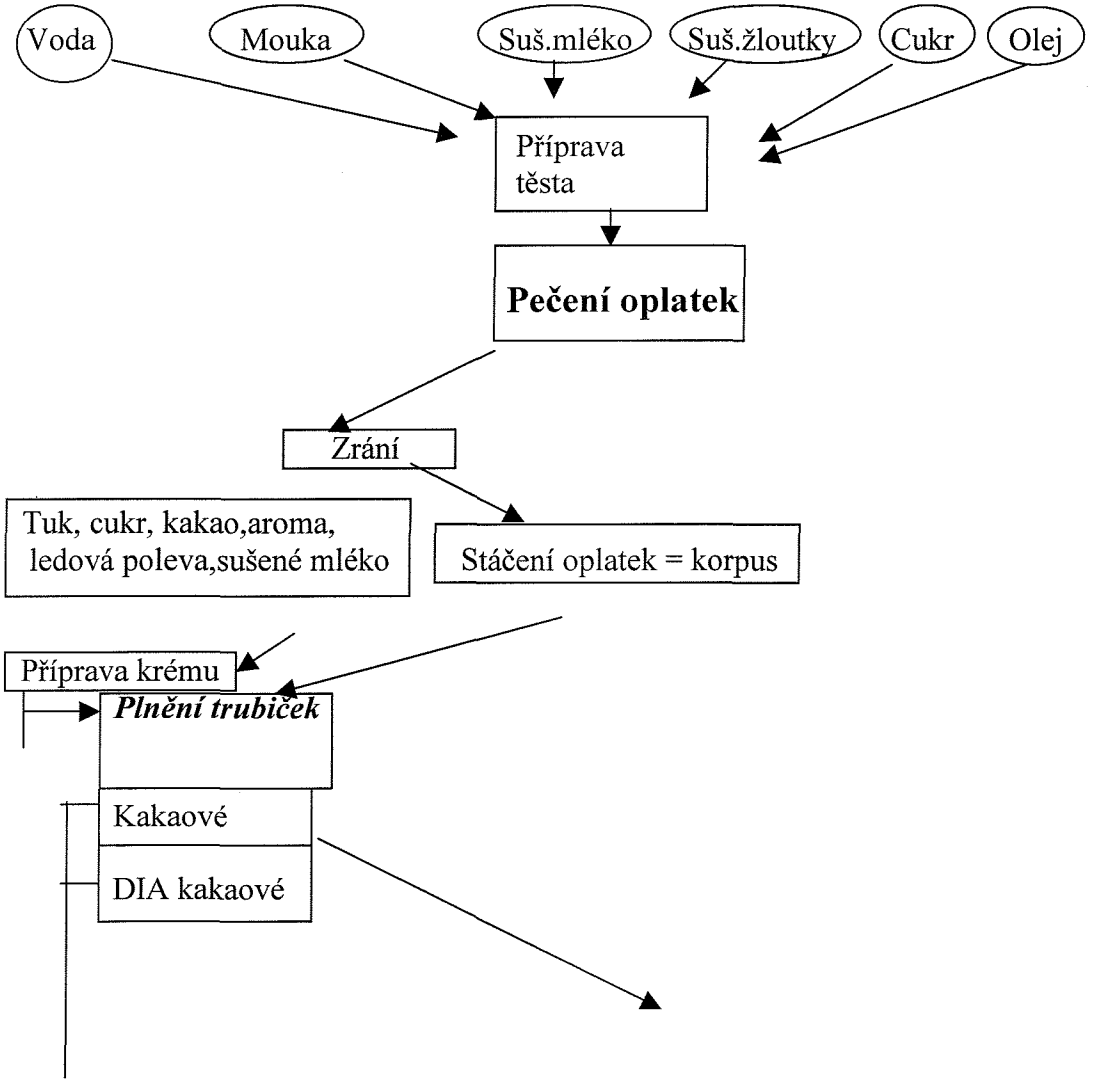
Proces balení

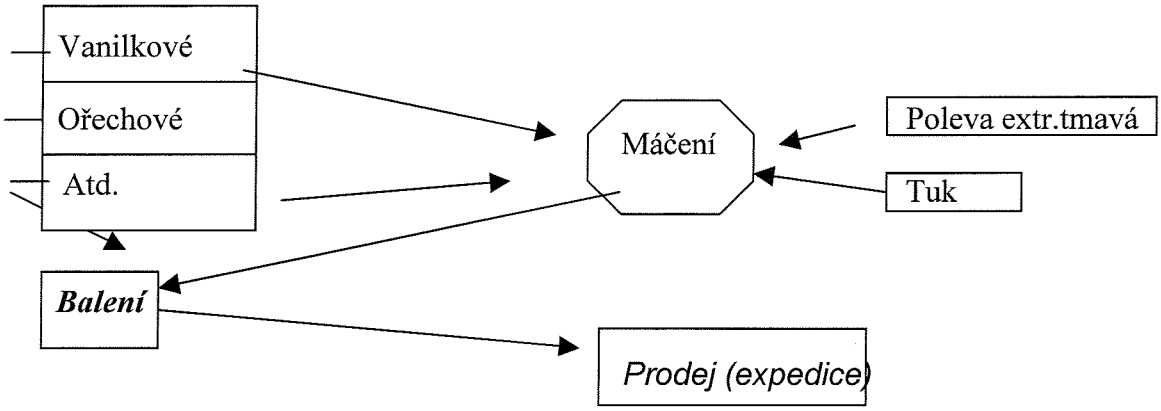
Plněné i sypané Hořické trubičky se balí následujícím technologickým postupem.

Z připravených plastových potravinářských přepravek jsou Hořické trubičky ručně vkládány na pásový dopravník horizontálního poloautomatického balícího stroje. Po procesu zabalení Hořických trubiček jsou obsluhou vloženy do skupinového balení dle požadavku odběratele. Skupinové balení je přemístěno do expedičního skladu. Hořické trubičky jsou křehké a snadno absorbují vlhkost. Proto z důvodu zachování kvality a lepší sledovatelnosti výrobku musí balení probíhat přímo u výrobce.

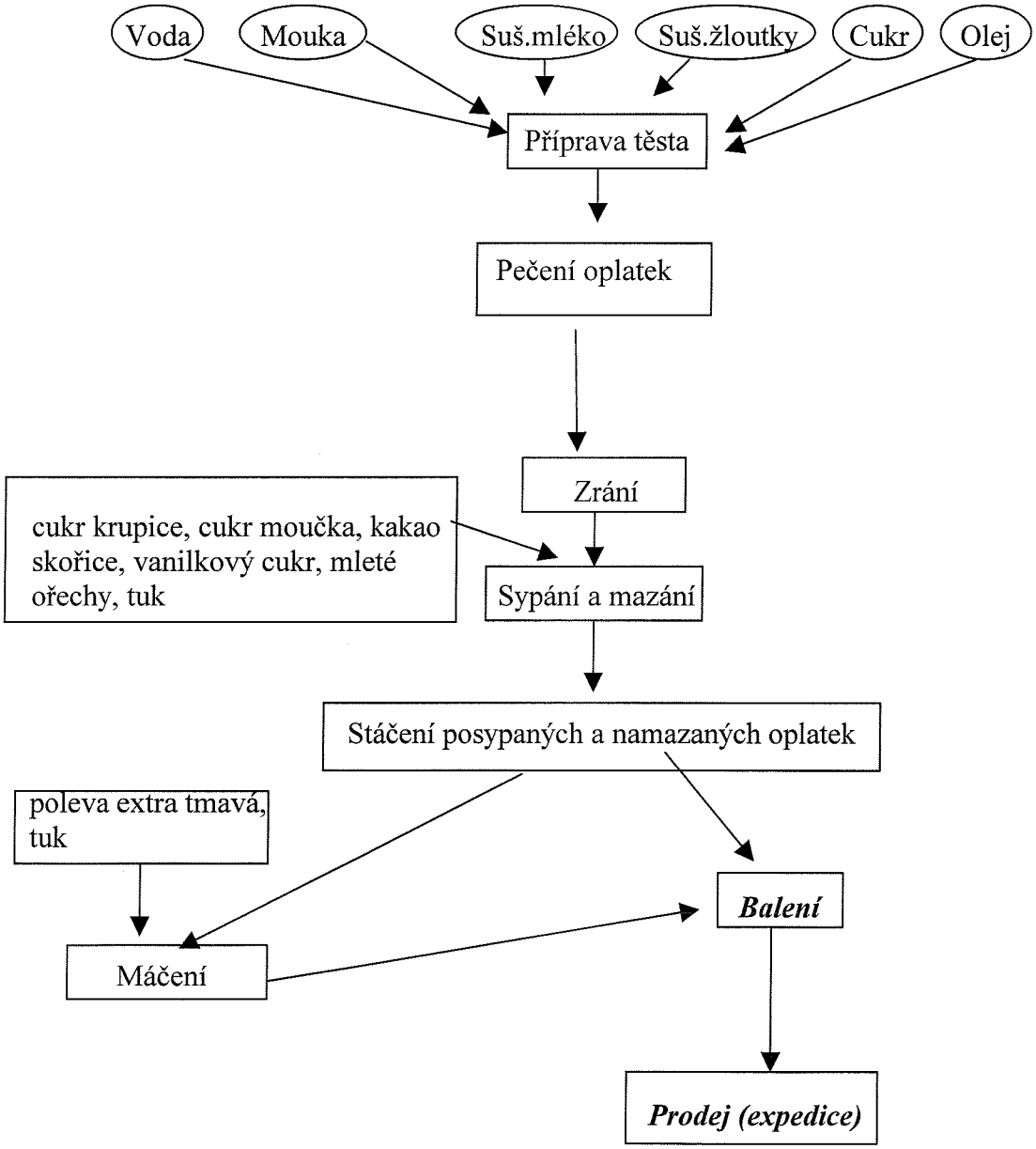
Schéma (diagram) výrobního procesu

Hořické trubičky plněné





Hořické trubičky sypané



4.6 *Souvislost:* Výrobci tohoto sdružení prokazatelně vycházejí při výrobě z historických pramenů. Při zpracování surovin dodržují receptury korespondující s tradicí výroby v Hořicích. Došlo k pokračování tradice jak odkoupením receptur, tak přímo předáním poznatků a zkušeností z výroby jak dřívějších zaměstnanců firem či podniků, tak i rodinných příslušníků do nově vznikajících subjektů.
Na charakteru Hořických trubiček se kromě historické receptury podílí rovněž specifické vlastnosti mouky (má tzv. slabý lepek) a místní vody (měkká, s nízkou mineralizací, nízkým obsahem dusičnanů, nízkou vodivostí, se zvýšeným obsahem železa a manganu). Voda je ze 100 m hlubokých vrtů, její složení je ovlivněno podložím Hořické oblasti. Příznivé působení na kvalitu oplatek lze přičíst celému komplexu látek ve vodě obsažených spolu s ostatními okolnostmi, které na kvalitu a charakter vody působí. Vlivem těchto vlastností lze dosáhnout charakteristických vlastností oplatky - její výjimečné tloušťky, pórovitosti, křupavé textury, křehkosti a zároveň možnosti stočení do korpusu.
První historické zmínky o výrobě Hořických trubiček ve vymezené zeměpisné oblasti se datují rokem 1812, kdy se v rodině paní Líčkové začaly pro rodinné oslavy, ale i jako příležitostné dary, vyrábět sladké trubičky. Rodinnou recepturu výroby zdokonalil Karel Kofránek, cukrář, který se do rodiny přiženil. Na jeho vynález - elektrický přístroj na výrobu oplatek - byl roku 1898 udělen patent. V té době již byly Hořické trubičky vyráběny komerčně a byly dokonce vyváženy do Německa, Anglie, Francie, Turecka, Ameriky a Šanghaje. Získaly také řadu diplomů a ocenění na domácích i zahraničních výstavách. Po znárodnění v roce 1949 byly Hořické trubičky do roku 1962 vyráběny ve Fejtově továrně, poté postupně pod hlavičkou několika národních podniků. Po obnovení tržního hospodářství navázali na tradici výroby Hořických trubiček ve vymezeném území členové Sdružení výrobců Hořických trubiček. Po nutné modernizaci výroby jsou však nadále dodržovány tradiční receptury a postupy výroby.
K doložení historie Hořických trubiček předkládáme kopie řady historických dokumentů, jejichž originály jsou uloženy ve Vlastivědném muzeu okresu hořického a v Městském muzeu v Hořicích, zejména:
Lázeňský obzor - časopis z 28.2.1943, číslo II, ročník VII. Reklamy výrobců Hořických trubiček - Jindřich Fabinger, Dvořákovy Hořické trubičky, František Fejt.
Dopis starosty města Prahy z 8.2.1897 adresovaný výrobci Hořických trubiček panu Kofránkovi.
Autentický dopis paní Vilembachové - Kofránkové, označený číslem spisu Vlastivědného muzea okresu hořického číslo 211. Jedná se o historii výroby Hořických trubiček od prvopočátku do roku 1949.
Poděkování Hořickým oplatkářům od malíře z Turnovska z roku 1906. Městské muzeum v Hořicích, inv.č.: H18380.
Novinové odkazy - Vzrůst slávy Hořických trubiček, označené číslem spisu Vlastivědného muzea okresu hořického číslo 211, inzeráty výrobce pana Kofránka, poděkování a objednávky odběratelů panu Kofránkovi.
Děkovný dopis konzula Ludvíka Soyky ze Shanghaie, adresovaný výrobci panu Kofránkovi ze dne 17.8.1896. Městské muzeum v Hořicích, inv.č.: 5035.
Reklamní fotografie výrobce pana Kofránka u příležitosti započetí používání elektřiny k výrobě hořických trubiček a další doklady.(viz přílohy) Hořické trubičky získaly celkem 65 ocenění a diplomů z nejrůznějších domácích i zahraničních výstav.
O tom, že Hořické trubičky jsou živým artiklem i v současnosti, svědčí články z novin, např. Mladá Fronta Dnes, Noviny Jičínska, Berounský Den, Elefant (viz přílohy). Také pan prezident Václav Klaus byl s Hořickými trubičkami velmi

spokojen, jak dokládají poděkování jeho i paní Livie Klausové (viz přílohy).Někteří ze současných výrobců se zúčastňují různých veletrhů, výstav a prezentací ČR v zahraničí (viz přílohy – Spanělsko, Brusel). Hořické trubičky jsou prodávány po celém území České republiky a ve stále větší míře se už opět vyvážejí i do zahraničí (např. Slovensko, Maďarsko). Pro ilustraci je rovněž přiloženo několik fotografií výrobků a obalů různých výrobců Hořických trubiček.
Pro svou jedinečnost bylo označení Hořické trubičky v roce 1994 zapsáno v České republice jako označení původu pod č. 159.

4.7 *Kontrolní subjekt:*
Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Hradec Králové
Adresa: Březhradská 182, 503 32 Hradec Králové, ČR.
Tel.: (00420) 495 454 110
Fax.: (00420) 495 532 518
E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8 *Označování:* HOŘICKY TRUBIČKY - Označení výrobku musí být provedeno dominantně na čelní straně výrobku.

4.9 *Vnitrostátní požadavky:* ---

POVODÍ LABE, státní podnik
odbor vodohospodářských laboratoří
Víta Nejedlého 951, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ
tel: 495 088 777 fax: 495 088 711
IČO: 70890005 DIČ: CZ70890005

Zadavatel rozboru:
IČO: 60109149
DIČ CZ60109149
obj. č.: 16.12.2004, č.j.:918/Mc/2005/181

Vodohospodářská a obchodní společnost, a.s.

Na Tobolce 428
JIČÍN
506 45

PROTOKOL O ZKOUŠCE č. 4097/05

Ze dne: 29.9.2005 strana/počet stran: 1/3

Zkušební laboratoř akreditovaná ČIA č.1264.
Laboratoř je držitelem povolení Státního úřadu pro jadernou bezpečnost čj. 5570/2001 s dobou platnosti do 30.6.2006
Bez písemného souhlasu zkušební laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.
Výsledky rozboru se týkají pouze předmětu analýz a nenahrazují jiné dokumenty.

Č.vzorku	Místo odběru	Materiál
11531	Hořice-Libonice	pitná voda VZ

Č.vzorku	Zahájení odběru	Ukončení odběru	Odebral	Typ odběru	Evidováno	Zahájení analýz	Ukončení analýz
11531	5.9.05 9:00		Vosáhlo Jiří	bodový PV VV07	5.9.05	5.9.05	27.9.05

Č. vzorku	Označení vzorku
11531	odběr: Dětské středisko, Riegrova ul., umyvadlo kohoutek v přízemí u Interny

Ukazatel	Jednotka	Č.vz. 11531
Cl2 v. terén	mg/l	<0,03
vodivost 25	mS/m	29,6
pach	st.p.	0
chuť		přijatelná
zákal	ZFt	<2,0
barva Pt	mg/l Pt	<5
pH		7,74
CHSK Mn	mg/l	<0,50
bromičnany	µg/l	<2,5
chloritany	µg/l	<20
Cl	mg/l	18,5
SO4	mg/l	49,5
NO2	mg/l	0,003
NH4	mg/l	<0,01
NO3	mg/l	1,5
Ca	mg/l	42,00
Mg	mg/l	8,20
Fe	mg/l	0,15
Mn	mg/l	<0,02
Na	mg/l	9,6
Ni	µg/l	15
Al	µg/l	<50
Ca+Mg	mmol/l	1,39
dEtatrazin	ng/l	<5,0
simazin	ng/l	<5,0
atrazin	ng/l	<5,0
propazin	ng/l	<5,0
sebutylazin	ng/l	<5,0
terbutylazin	ng/l	<5,0

CELKEM S05