

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 296/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«HOŘICKÉ TRUBIČKY»

N° CE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

1. La désignation de la farine sous l'appellation «farine de froment pâtissière fine» ne correspond pas à l'appellation officielle du type de farine utilisée. Il convient de supprimer l'adjectif «pâtissière» qui était traditionnellement utilisé auparavant mais constitue un archaïsme certain ne correspondant pas à l'appellation actuelle. L'appellation correcte est «farine de froment fine».
2. La dénomination «glaçage au chocolat» ne correspond pas à la législation actuelle. L'appellation exacte est «glaçage de confiserie au cacao».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Matière grasse utilisée pour la confection du fourrage: dans le cahier des charges il est indiqué «graisse végétale solidifiée». Au vu des résultats de la recherche et des principes d'une alimentation saine, il est renoncé à l'usage de graisses hydrogénées. La variante «graisse végétale hydrogénée ou non hydrogénée» devrait figurer dans la description des ingrédients.
4. En raison d'une modification de la législation, il convient d'adapter la dénomination des arômes; l'appellation «arôme identique aux substances aromatisantes naturelles» ne peut pas être employée en vertu du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil. Il y a lieu de remplacer l'expression employée «arôme naturel ou identique aux substances aromatisantes naturelles» par le terme «arôme».
5. En raison d'une omission, les différents types de «Hořické trubičky» qui sont traditionnellement fabriquées n'ont pas tous été énumérés. La phrase «On produit plusieurs sortes de "Hořické trubičky": fourrées, fourrées semi-enrobées, fourrées enrobées, saupoudrées, saupoudrées semi-enrobées et saupoudrées enrobées» est complétée comme suit: «On produit plusieurs sortes de "Hořické trubičky": fourrées, fourrées semi-enrobées, fourrées enrobées, saupoudrées, saupoudrées semi-enrobées et saupoudrées enrobées, saupoudrées fourrées, saupoudrées fourrées semi-enrobées, saupoudrées fourrées enrobées».
6. Gaufrettes fourrées: lors des adaptations apportées aux textes de la demande, la phrase suivante a été malencontreusement supprimée: «En remplaçant certains ingrédients ou en en ajoutant d'autres, on obtient des "Hořické trubičky" de goûts ou de types différents». De plus, lors de modifications ultérieures, d'autres ingrédients n'ont, par inadvertance, pas été mentionnés et certains types de gaufrettes n'ont pas été cités. Les ingrédients de base pour la préparation du fourrage sont les seuls à avoir été énumérés. Seule une vague allusion est restée dans la phrase «Les "Hořické trubičky" fourrées le sont avec une crème au beurre fouettée de consistance semi-ferme aux goûts variés». Dans un souci de simplification et de clarification, il y a lieu de préciser la nature concrète d'autres ingrédients. La phrase complétée se lit comme suit: «En remplaçant certains ingrédients ou en en ajoutant d'autres — fruits secs à coque, chocolat, café, poudre de citron, cannelle, lactosérum en poudre, yaourt en poudre, crème en poudre, beurre en poudre, fibres alimentaires, mélasse, β -glucane, émulsifiants, amidon, fructose et épaississants — on obtient des "Hořické trubičky" de types différents».
7. Au point 4.5 du cahier des charges, nous modifions la deuxième phrase figurant dans le deuxième paragraphe de la partie intitulée «Processus de trempage dans le glaçage de confiserie au cacao» comme suit: «Les "Hořické trubičky" fourrées ou saupoudrées sont introduites manuellement dans des grilles spéciales de trempage au moyen desquelles elles sont trempées dans le glaçage». L'exigence que les grilles de trempage soient fabriquées en inox est supprimée et ce en raison du fait que d'autres matériaux non nocifs pour la santé sont désormais disponibles pour la fabrication des grilles, qui présentent de meilleures propriétés, tenant essentiellement à leur plus grande légèreté et au maniement plus aisé des grilles qui en résulte.
8. Dans le prolongement des modifications susmentionnées, le schéma (diagramme) du processus de fabrication a été lui aussi adapté au point 4.5 du cahier des charges.

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«HOŘICKÉ TRUBIČKY»

N° CE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

IGP (X) AOP ()

1. **Nom**
«Hořické trubičky»
2. **État membre ou pays tiers**
République tchèque

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 2.4: Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les «Hořické trubičky» sont de petits rouleaux de 5 à 19 cm de long, de 10 à 20 mm de diamètre interne, façonnés à partir de gaufrettes de 0,9 à 1,2 mm d'épaisseur; de couleur beige clair, elles ont l'odeur et la saveur d'une gaufrette; elles sont croustillantes et présentent une surface lisse délicatement poreuse.

On produit plusieurs sortes de «Hořické trubičky»: fourrées, fourrées semi-enrobées, fourrées enrobées, saupoudrées, saupoudrées semi-enrobées et saupoudrées enrobées, saupoudrées fourrées, saupoudrées fourrées semi-enrobées, saupoudrées fourrées enrobées.

Les «Hořické trubičky» saupoudrées sont façonnées à partir de deux gaufrettes (éventuellement, une et demie) enduites de beurre fondu additionné de miel et saupoudrées d'un mélange de sucre, de fruits à coque hachés, de cannelle, de vanille ou de vanilline et éventuellement de cacao.

Les «Hořické trubičky» fourrées le sont avec une crème au beurre fouettée de consistance semi-ferme aux goûts et saveurs variés:

cacao, chocolat, café, enrichi de fruits secs à coque, nougat, cannelle, yogourt, crème, vanille, liqueur aux œufs, citron et autres fruits.

Il est possible de combiner les différents goûts et variantes.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les ingrédients nécessaires à la fabrication des gaufrettes sont les suivants: farine de froment fine, lait en poudre, huile végétale, jaunes d'œufs en poudre, sucre et eau.

Les «Hořické trubičky» saupoudrées sont enduites de beurre fondu additionné de miel et saupoudrées d'un mélange de sucre, de fruits à coque hachés, de cannelle, de vanille ou de vanilline et éventuellement de cacao.

Les ingrédients de base pour la fabrication de la garniture des «Hořické trubičky» fourrées sont les suivants: graisse végétale hydrogénée ou non hydrogénée, sucre ou fructose ou édulcorant, cacao, lait en poudre, farine de soja, vanilline ou vanille, arôme. En remplaçant certains ingrédients ou en ajoutant d'autres — fruits secs à coque, chocolat, café, poudre de citron, cannelle, lactosérum en poudre, yaourt en poudre, crème en poudre, beurre en poudre, fibres alimentaires, mélasse, β -glucane, émulsifiants, amidon, fructose et épaississants — on obtient des «Hořické trubičky» de types différents.

Un glaçage de confiserie au cacao est utilisé pour la fabrication des «Hořické trubičky» enrobées ou semi-enrobées.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Sans objet

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La préparation de la pâte, la cuisson, le roulage, le fourrage et le trempage des «Hořické trubičky» doivent s'effectuer sur le lieu même de la production. Cela est indispensable pour des raisons tenant tant au procédé de fabrication qu'à la garantie de la qualité et de l'hygiène, et aussi pour une meilleure traçabilité.

À partir des ingrédients dosés, on prépare une pâte liquide dont on remplit le réservoir d'un gaufrier. On procède à la cuisson dans des «manèges à gaufres» électriques semi-automatiques à une température comprise entre 150 et 160 °C. Après la cuisson, on laisse les gaufres reposer, puis on les roule à la main à l'aide d'un moule cylindrique sur une petite plaque chaude. Les «Hořické trubičky» fourrées sont ensuite remplies à la machine d'une crème au beurre fouettée préparée avec les ingrédients indiqués. Les ingrédients sont choisis selon la variante de goût désirée. Les «Hořické trubičky» saupoudrées sont façonnées à partir de deux gaufrettes (éventuellement, une et demi); elles sont préalablement enduites de beurre fondu additionné de miel puis saupoudrées d'un mélange de sucre, de noisettes râpées,

éventuellement d'amandes, de cannelle, de vanille, éventuellement de vanilline ou de cacao (selon la variante). Les «Hořické trubičky» semi-enrobées sont ensuite trempées par une ou les deux extrémités dans le glaçage de confiserie au cacao. On peut aussi produire des «Hořické trubičky» entièrement enrobées. Les «Hořické trubičky» fourrées ou saupoudrées sont introduites manuellement dans des grilles spéciales de trempage au moyen desquelles elles sont trempées dans le glaçage.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.

Les «Hořické trubičky» sont fragiles (et donc susceptibles de se briser si elles étaient transportées en dehors du lieu de production pour leur conditionnement) et absorbent facilement l'humidité. C'est pourquoi, par souci de qualité et pour une meilleure traçabilité, le conditionnement du produit doit s'effectuer sur le lieu même de la production. S'il est vendu au détail, le produit peut ne pas être conditionné.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'appellation «Hořické trubičky» doit constituer l'élément dominant à l'avant de l'emballage.

4. Délimitation de l'aire géographique

Localités relevant de la circonscription administrative de Hořice dotée de compétences étendues (Bašnice, Bílsko u Hořic, Boháňka, Borek, Bříšťany, Cerekvice nad Bystřicí, Červená Třešná, 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, Úhlejev, Vřesník).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les premières mentions historiques de la fabrication de «Hořické trubičky» dans l'aire géographique délimitée remontent à 1812, lorsque la famille de Mme Líčková commença à confectionner de petits rouleaux sucrés à l'occasion des fêtes familiales, mais également pour des cadeaux de circonstance. C'est le confiseur Karel Kofránek qui, après son entrée dans la famille par mariage, perfectionna la méthode de production familiale. En 1898, un brevet fut déposé pour son invention — un gaufrier électrique. À cette époque, les «Hořické trubičky» étaient déjà fabriquées à des fins commerciales et même exportées vers l'Allemagne, l'Angleterre, la France, la Turquie, l'Amérique et Shanghai. Elles reçurent également une série de titres et de distinctions lors de foires dans le pays et à l'étranger. Après la nationalisation de 1949, et jusqu'en 1962, la fabrication fut assurée par l'usine Fejt, puis successivement sous le nom de plusieurs entreprises nationales. Après le retour à l'économie de marché, les membres de l'association des fabricants de «Hořické trubičky» («Sdružení výrobců Hořických trubiček») renouèrent avec la tradition dans la zone délimitée. Bien qu'une modernisation de la production ait été nécessaire, la recette et les procédés de fabrication traditionnels sont toujours respectés.

En 1994, en raison de son caractère unique, l'appellation «Hořické trubičky» a été enregistrée en République tchèque comme appellation d'origine sous le n° 159.

5.2. Spécificité du produit

Outre leur recette traditionnelle, la spécificité des «Hořické trubičky» tient également aux propriétés particulières de la farine (pauvre en gluten) et de l'eau locale (faiblement minéralisée, douce, captée à 100 mètres de profondeur). Grâce à ces propriétés, on peut obtenir des gaufrettes aux caractéristiques particulières: elles possèdent une finesse exceptionnelle, une porosité, un croustillant, une friabilité qui ne les empêchent pas d'être roulées pour former la base du produit.

Vu l'épaisseur inégale de la base du produit, le roulage à la main exige d'exercer sur le moule une pression garantissant un diamètre constant de la gaufrette roulée, qui est la touche caractéristique de l'artisan chargé du roulage.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Il peut être prouvé que les fabricants appartenant à cette association tirent leur savoir-faire de sources historiques. Ils travaillent les matières premières en suivant des recettes qui s'inscrivent dans la tradition de la production à Hořice. La tradition a pu se perpétuer grâce à la transmission aux nouvelles entreprises du savoir-faire acquis tant par les anciens employés que par les familles.

Les gaufrettes roulées de Hořice les plus réputées sont enduites de beurre fondu additionné de miel et saupoudrées d'un mélange caractéristique. La recette et le procédé de fabrication, y compris le roulage à la main, n'ont pas changé depuis l'époque de Karel Kofránek.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

⁽⁴⁾ Cf. note 3.