

KLASA – Část A
Identifikační údaje žadatele

Žadatel

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO) Marlenka international s.r.o.			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Gevorg Avetisjan			
3. IČ 25900706	4. Ulice Gevorg Avetisjan	5. Číslo popisné/orientační 434	
6. Město (Obec) Frýdek-Místek	7. PSČ 738 01	8. Kraj Moravskoslezský	9. Datová schránka r5rmqx6
10. Telefon +420 595 177 444	11. E-mail kirschnerova@marlenka.cz	12. Webová adresa www.marlenka.cz	

Adresa pro doručování (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)	
14. Ulice	15. Číslo popisné/orientační
16. Město (Obec)	17. PSČ

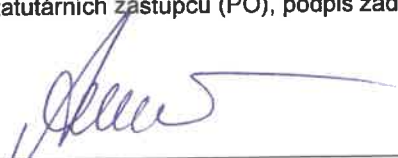

Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn

18. Ulice Valcířská	19. Číslo popisné/orientační 434	20. Město (Obec), PSČ Frýdek-Místek, 738 01
------------------------	-------------------------------------	--

Čestné prohlášení

21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací.

22. Ve Frýdku-Místku	23. Dne 2.1. 2023
----------------------	----------------------

24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO) 	25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá) 
---	---

Platnost od 15. 3. 2022

KLASA – Část D

Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů¹⁾

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

Beru na vědomí, že:

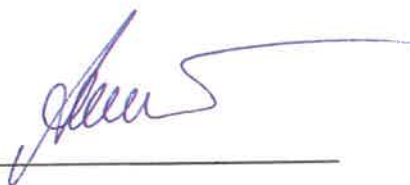
- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju.

Ve Frýdku-Místku

dne 2.1. 2023

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO):



¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

Platnost od 15. 3. 2022

Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného
Krajským soudem v Ostravě
oddíl C, vložka 25098

Datum vzniku a zápisu:	28. ledna 2002
Spisová značka:	C 25098 vedená u Krajského soudu v Ostravě
Obchodní firma:	MARLENKA international s.r.o.
Sídlo:	Valcířská 434, Lískovec, 738 01 Frýdek-Místek
Identifikační číslo:	259 00 706
Právní forma:	Společnost s ručením omezeným
Předmět podnikání:	Hostinská činnost Pekařství, cukrářství Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona
Statutární orgán:	
 jednatel:	GEVORG AVETISJAN, dat. nar. 10. dubna 1959 Jiřího Mahena 3365, Frýdek, 738 01 Frýdek-Místek Den vzniku funkce: 28. ledna 2002
Způsob jednání:	Jednatel jedná za společnost samostatně.
	Počet členů statutárního orgánu: 1
Společníci:	
 Společník:	GEVORG AVETISJAN, dat. nar. 10. dubna 1959 Jiřího Mahena 3365, Frýdek, 738 01 Frýdek-Místek
 Podíl:	Vklad: 40 200 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 100% Druh podílu: základní
Základní kapitál:	40 200 000,- Kč
Ostatní skutečnosti:	Obchodní korporace se podřídila zákonu jako celku postupem podle § 777 odst. 5 zákona č. 90/2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech.

Veřejný rejstřík

Ověřuji pod pořadovým číslem 703039_010558 , že tato listina, která vznikla převedením výstupu platných údajů z informačního systému veřejné správy z elektronické podoby do podoby listinné, skládající se z 1 listu, se doslovně shoduje s obsahem výstupu z informačního systému veřejné správy v elektronické podobě.

Frýdek-Místek 13

dne 08.11.2022 v 13:30

Podpis



Šugárková Zita

Razítko:



DIPLOM

Superbrands Brand Council
ohodnotil cenou
Czech Superbrands 2022
značku

MARLENKA



András Wiszkidenszky
Regional Director
Superbrands CE



Josef Kratochvíl
President of the Brand Council
Czech Superbrands

Superbrands

DIPLOM

Na základe rozhodnutia
Brand Councilu získala značka

Marlenka

ocenenie
Superbrands Slovakia 2022



András Wiszkidenszky
Regional Director
Superbrands CE



Erik Koroncz, MBA
Country Director
Superbrands Slovakia

Superbrands

KLASA – Část B
Specifické podmínky výrobu

<p>Je výrobek přihlášen poprvé?</p> <p><i>(Prosím zaškrtněte jednu z možností. Pokud se jedná o prodloužení stávajícího platného ocenění zvolte odpověď NE.)</i></p>	ANO	NE
--	-----	----

Technická dokumentace výrobku

<p>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</p>	<p>Medový dort Marlenka s vlaškými ořechy</p>
<p>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>	<p>Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou. Výrobek je sestaven z jednotlivých plátů korpusů spojených krémem a zdobených na povrchu.</p>
<p>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p>MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</p>	<p>Medový dort Marlenka s vlaškými ořechy je vyráběn podle originální staroarménské receptury majitele společnosti, a to z vysoce kvalitních surovin bez použití konzervačních látek a barviv. Díky své originální receptuře, způsobu výroby a použitým surovinám mají nejen unikátní chuť, ale také výjimečnou dobu použitelnosti 3 měsíce při skladování v teplotě do 24°C.</p>
<p>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>cukr 24,7 % ČR pšeničná mouka 15,8 % ČR mléko 14,1 % ČR margarín [palmový tuk, pitná voda, plně ztužený kokosový tuk, řepkový olej, emulgátory (mono- a diglyceridy mastných kyselin, slunečnicové lecitiny), jedlá sůl, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citronová)] 13,9 % A vaječná melanž 11,3 % PL, ČR glukózový sirup 8,2 % ČR med 5 % SK řepkový olej 4,2 % ČR vlašské ořechy 1,4 % PL pitná voda 0,6 % karamelizovaný cukrový sirup 0,4 % D kypřicí látka (hydrogenuhličitan sodný) 0,3 % D máslo 0,3 % NL přírodní karamelové aroma 0,1 % D kakao se sníženým obsahem tuku 0,1 % ČR aroma 0,02 % D</p>

<p>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI (<i>Např. vzhled, vůně, chuť</i>)</p>	<p>Vzhled: Dort se skládá z 5 čtvercových plátů korpusu klasik promazaných karamelovým krémem navrstvených na sebe. Horní část dortu je sypaná mletými, praženými vlašskými ořechy, drobký klasického korpusu a zdobena pruhy zahuštěného mléka s kakaem.</p> <p>Barva: světle žlutohnědá, s tmavě čokoládovými pruhy.</p> <p>Chuť: karamelová, jemně medová.</p>
<p>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA <i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i></p>	
<p>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM. <i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i></p> <p>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</p>	<p>Czech Superbrands 2022 Superbrands Slovakia 2022</p>
<p>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</p>	<p>Příprava těsta: vážení, míchání, zahřívání, aplikace těsta na pečící pás, pečení, chlazení Příprava krému: vážení, automatické dávkování jednotlivých surovin (včetně aromat), vaření, chlazení, míchání Výroba: řezání korpusu, aplikace krému, dělení, skládání, zdobení, balení, skladování</p>
<p>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</p>	<p>Dle platné legislativy Koagulázopozitivní stafylokoky pod 50 KTJ/g</p> <p>Kyselina benzoová pod 1 mg/kg Kyselina sorbová pod 1 mg/kg Barviva pod 10 mg/kg</p>
<p>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU <i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i></p>	<p>Hmotnost balení: 800 g Baleno v ochranné atmosféře (N₂) za přítomnosti absorbéru kyslíku na papírové podložce, do bariérové fólie a kartónové krabičky.</p>

ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)	Distribuce je prováděna sítí distributorů. Teplota musí kopírovat podmínky pro skladování.
OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)	MARLENKA international s.r.o.
REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)	CZ 81740785
ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN	Valcířská 434, Lískovec, 738 01 Frýdek-Místek
Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení	Gabriela Kirschnerová
Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon	+420 776 661 691
Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail	kirschnerova@marlenka.cz

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.

KLASA – Část B
Specifické podmínky výrobku

<p>Je výrobek přihlášen poprvé?</p> <p><i>(Prosím zaškrtněte jednu z možností. Pokud se jedná o prodloužení stávajícího platného ocenění zvolte odpověď NE.)</i></p>	ANO	NE
--	-----	----

Technická dokumentace výrobku

<p>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</p>	<p>Medový dort Marlenka s kakaem</p>
<p>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>	<p>Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou. Výrobek je sestaven z jednotlivých plátů korpusů spojených krémem a zdobených na povrchu.</p>
<p>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p>MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</p>	<p>Medový dort Marlenka s kakaem je vyráběn podle originální staroarménské receptury majitele společnosti, a to z vysoce kvalitních surovin bez použití konzervačních látek a barviv. Díky své originální receptuře, způsobu výroby a použitým surovinám mají nejen unikátní chuť, ale také výjimečnou dobu použitelnosti 3 měsíce při skladování v teplotě do 24°C.</p>
<p>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>cukr 24,3 % ČR pšeničná mouka 14,6 % ČR margarín [palmový tuk, pitná voda, plně ztužený kokosový tuk, řepkový olej, emulgátory (mono a diglyceridy mastných kyselin, slunečnicový lecitin), jedlá sůl, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citronová)] 14,2 % A mléko 13,8 % ČR vaječná melanž 12,3 % PL, ČR glukózový sirup 8,2 % ČR řepkový olej 5 % ČR med 5 % SK kakao se sníženým obsahem tuku 1,7 % D pitná voda 0,8 % kypřicí látka (hydrogenuhličitan sodný) 0,4 % D máslo 0,3 % NL aroma 0,02 % D</p>
<p>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI</p> <p><i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i></p>	<p>Vzhled: Dort se skládá z 5 čtvercových plátů korpusu kakao promazaných bílým krémem navrstvených na sebe. Horní</p>

	<p>část dortu je sypaná drobkami kakaového korpusu.</p> <p>Barva: kakaově hnědá s bílými okraji.</p> <p>Chuť: kakaově mléčná.</p>
<p>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA</p> <p><i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i></p>	
<p>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</p> <p><i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i></p> <p>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</p>	<p>Czech Superbrands 2022</p> <p>Superbrands Slovakia 2022</p>
<p>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</p>	<p>Příprava těsta: vážení, míchání, zahřívání, aplikace těsta na pečící pás, pečení, chlazení</p> <p>Příprava krému: vážení, automatické dávkování jednotlivých surovin (včetně aromat), vaření, chlazení, míchání</p> <p>Výroba: řezání korpusu, aplikace krému, dělení, skládání, zdobení, balení, skladování</p>
<p>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</p>	<p>Dle platné legislativy</p> <p>Koagulázopozitivní stafylokoky pod 50 KTJ/g</p> <p>Kyselina benzoová pod 1 mg/kg</p> <p>Kyselina sorbová pod 1 mg/kg</p> <p>Barviva pod 10 mg/kg</p>
<p>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU</p> <p><i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i></p>	<p>Hmotnost balení: 800 g</p> <p>Baleno v ochranné atmosféře (N₂) za přítomnosti absorbéru kyslíku na papírové podložce, do bariérové fólie a kartónové krabičky.</p>
<p>ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)</p>	<p>Distribuce je prováděna sítí distributorů.</p> <p>Teplota musí kopírovat podmínky pro skladování.</p>
<p>OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</p>	<p>MARLENKA international s.r.o.</p>

REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)	CZ 81740785
ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN	Valcířská 434, Lískovec, 738 01 Frýdek-Místek
Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení	Gabriela Kirschnerová
Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon	+420 776 661 691
Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail	kirschnerova@marlenka.cz

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.

