

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2007/C 103/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Sprzeciw należy zgłosić Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„PARDUBICKÝ PERNÍK”**

nr WE: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 383 111

Faks: (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa*

Nazwa: Sdružení Pardubický perník

Adres: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice

Tel.: (420) 466 303 637

Faks: (420) 466 303 637

E-mail: info@goldfein.cz

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Rodzaj produktu

Klasa: 2.4, pierniki

2. Specyfikacja

(streszczenie wymogów zgodne z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Pardubický perník”

4.2. Opis: Pierniki pardubickie są pieczonym wyrobem piekarniczym, produkowanym z mąki pszenicznej, cukru, masy jajowej, miodu pszczelego, dżemów owocowych, tłuszczów roślinnych, kakao, mieszanki przypraw do pierników (cynamon, kolendra, goździki, anyż, ziele angielskie) i substancji spulchniających. Pierniki pardubickie są produkowane w dwóch odmianach:

- a) Wyrób nadziewany w formie kanapki, składający się z dwóch identycznych kawałków ciasta piernikowego połączonych nadzieniem. Czasami nadziewany jest pojedynczy kawałek ciasta. Wyroby są zawsze oblane polewą z tłuszczu lub cukru albo czekoladą. Produkt ten jest pakowany.
- b) Pierniki figuralne, które powstają poprzez wykrawanie lub wykłuwanie różnych wzorów z ciasta piernikowego. Do tradycyjnych dwuwymiarowych form należą: serce, figurki chłopców lub dziewczynek w strojach ludowych, konie, jeźdźcy na koniach, dzwonki, choinki, samochody, lokomotywy, gwiazdy, różne zwierzęta, koszyczki, postacie z bajek, czterolistne koniczyny, podkowy, pisanki, szopki i inne motywy bożonarodzeniowe. Formy trójwymiarowe to np. chatki z piernika, pudełka, kolebki, sanie, karety i powozy z zaprzęgiem lub bez, książki, różne zwierzęta, pantofelki, koszyczki, szopki, choinki. Po upieczeniu są one oblewane polewą z cukru lub tłuszczu lub tylko nią zdobione. Produkty te są pakowane w folię.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar geograficzny, na którym produkowane są pierniki pardubickie, obejmuje obszar administracyjny miasta Pardubice włącznie z obszarem administracyjnym gminy Spojil.

4.4. Dowód pochodzenia: Produkcja pierników pardubickich jest zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi i europejskimi oraz podlega państwowej kontroli prowadzonej przez Państwową Inspekcję Rolno-Spożywczą (w tym kontroli zgodności produktu z jego specyfikacją) oraz wewnętrznemu mechanizmowi kontroli HACCP (kontrola punktów krytycznych). Ze względu na prawny wymóg monitorowania produktów wszyscy producenci prowadzą ewidencję wszystkich dostawców surowców, a także odbiorców gotowych produktów. Pierniki nie należą do kategorii świeżych wyrobów piekarniczych, dlatego muszą być pakowane już przez producenta. Konieczne jest też podanie przynajmniej informacji określonych w przepisach, przede wszystkim nazwy, masy i składników produktu oraz nazwy producenta.

4.5. Metoda produkcji: Technologię produkcji wyrobu piekarniczego pierniki pardubickie stosuje się — z niewielkimi zmianami — od trzystu lat.

Produkcja pierników przebiega w dwóch etapach, które dzieli kilkudniowa przerwa.

Etap pierwszy polega na wyprodukowaniu podstawowego ciasta, które dojrzewa przez kilka dni przed rozpoczęciem kolejnego etapu produkcji.

Drugi etap rozpoczyna się od wymieszania dojrzałego ciasta z masą jajową, dżemem, przyprawami i środkiem spulchniającym. Powstała w ten sposób elastyczną masę rozwałkowuje się, a z uzyskanego płatu ciasta wytwarza się alternatywnie:

- pierniki opisane w pkt 4.2 lit. a): z ciasta wykrawa się lub wykłuwa identyczne kawałki, które po upieczeniu w piecu nadziewa się i oblewa polewami lub czekoladą, a następnie pakuje w folię opatrzoną niezbędnymi informacjami o produkcie lub
- pierniki opisane w pkt 4.2 lit. b): z ciasta wykrawa się lub wykłuwa kawałki ciasta o określonym kształcie (zob. pkt 4.2.) lub elementy, z których buduje się następnie formę przestrzenną (zob. pkt 4.2.). Kawałki ciasta piecze się w piecu, a po wystygnięciu oblewa polewą, czekoladą lub pozostawia bez polewy. Przygotowane w ten sposób korpusy dekoruje się ręcznie masą z cukru, tłuszczu lub z czekolady, a następnie pakuje w folię, na której podane są informacje o produkcie.

Cały proces produkcji włącznie z pakowaniem przebiega w zakładach na terenie określonego obszaru geograficznego. Pakowanie bezpośrednio przez producenta jest konieczne ze względu na charakter produktu: transport niezapakowanych gotowych wyrobów spowodowałby obniżenie się ich jakości, ponieważ są oblewane polewą lub zdobione. Wymóg ten został również zawarty w przepisach, zgodnie z którymi trwały wyrób piekarniczy musi być pakowany bezpośrednio przez producenta.

4.6. Związek: Historię produkcji pierników w Pardubicach prześledzić można wstecz aż do XVI w. Prawo do wyrobu pierników w Pardubicach potwierdziła cesarzowa Maria Teresa Habsburg w 1759 r. Rozkwit tej gałęzi przemysłu nastąpił w XX w., kiedy to obok produkcji rzemieślniczej rozpoczęto produkcję przemysłową. Współcześnie wyjątkową pozycję pierników pardubickich w powszechnej świadomości potwierdzają artykuły w prasie (Noviny Pernštejn, Blesk i. in..) oraz fotografie z wizyty, którą w zakładzie firmy Goldfein CZ złożył ówczesny prezydent Václav Havel. Jak z powyższego wynika, w Pardubicach przez całe lata pracowali i kształcili się wykwalifikowani rzemieślnicy zajmujący się wyrobem pierników, a ich duchowe dziedzictwo przekazywano z pokolenia na pokolenie. Jedną z ważnych umiejętności jest wykonywanie charakterystycznych zdobień pierników pardubickich. Stylu i sposobu zdobienia można się nauczyć wyłącznie w praktyce, uczestnicząc w produkcji pierników. Inne drogi kształcenia w tej dziedzinie nie istnieją.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Hradci Králové

Adres: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Tel.: (420) 495 454 110

Faks: (420) 495 532 518

E-mail: hradek@szpi.gov.cz

4.8. Etykietowanie: —
