

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/С 103/11)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„PARDUBICKÝ PERNÍK“

ЕО №: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Тел.: (420) 220 383 111

Факс: (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. Група:

Наименование: Sdružení Pardubický perník

Адрес: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice

Тел.: (420) 466 303 637

Факс: (420) 466 303 637

E-mail: info@goldfein.cz

Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

(¹) OVL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3. Вид продукт:

Клас 2.4, меден сладкиш.

4. Спецификация:

(Резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Pardubický perník“.

4.2. Описание: Меденият сладкиш от Пардубице (Pardubice) представлява изпечено тестено изделие на основата на пшеничено брашно, захар, яйца, мед, плодови сладка, растителни мазнини, какао, смес от подправки за меден сладкиш (канела, кориандър, карамфил, анасон, пипер от Ямайка) и бакпулвер. Медените сладкиши от Пардубице се предлагат в две разновидности, описани по-нататък:

- а) Сандвич от две еднакви по размер парчета, изпечени от тесто за меден сладкиш, с пълнеж помежду или в някои случаи — единичен меден сладкиш с пълнеж. Тези продукти са винаги покрити със заливка на основата на мазнина, захар или от шоколад. Продават се опаковани.
- б) Двумерни форми (сърца, момченца или момиченца с национални носии, коне, конници, камбани, автомобили, локомотиви, звезди, различни животни, кошници, герои от приказки, четирилистни детелини, подкови, великденски яйца, ясли, коледни мотиви) или триизмерни форми (горски къщички, кутии, люлки, шейни, фойтони и каляски — със или без впряг, книги, различни животни, пантофи, кошници, панери, ясли, коледни дървета), изрязани на ръка или с шаблон, от тесто за меден сладкиш, изпечени, след това покрити със захарна глазура на основата на растителна мазнина или в някои случаи — просто декорирани на ръка със захарна глазура на основата на растителни мазнини. Продуктите се продават, обвити в целофанов лист.

4.3. Географска област: Географската област на производство на медения сладкиш от Пардубице е ограничена до територията на град Пардубице, по начина, по който фигурира в кадастралния план и покрива територията на населеното място Споил.

4.4. Доказателства за произход: Производството на медения сладкиш от Пардубице, се осъществява в съответствие с действащите национални и европейски изисквания и подлежи на контрол на Националната инспекция по земеделски храни и продукти и на механизма на вътрешен контрол [НАССР (анализ на опасностите и контрол на критичните точки)]. В съответствие със законодателството относно проследимостта, всички производители водят регистър на всички доставчици на първични продукти и на всички купувачи на крайни продукти. Тъй като меденият сладкиш не принадлежи към категорията пресни продукти на хлебарството, той трябва да бъде опакован при производителя и да притежава най-малкото данните, посочени в цитираните по-горе предписания, особено наименованието, теглото и състава на продукта, както и името на производителя.

4.5. Метод на производство: Меденият сладкиш от Пардубице е продукт на хлебарството, чийто начин на производство се прилага с незначителни промени от три века насам.

Производството протича на два етапа, разделени помежду си от няколко дни.

Първият етап се състои в замесване на основното тесто, което преди обработката се оставя да престои няколко дена.

Вторият етап започва със смесването на тестото с яйца, конфитюр, подправки и мая до получаването на еластична маса, която по-късно се разточва с точилка и се обработва:

- по метода, посочен в точка 4.2. а): късове тесто с еднакви размери се нарязват или формоват и след като се изпекат във фурна, се намазват и покриват с глазура или шоколад преди да бъдат опаковани в целофанов лист, с поставен етикет със съответните сведения за продукта, или
- по метода, посочен в точка 4.2. б): късове тесто с еднакви размери се нарязват или формоват в определени форми (виж точка 4.2) или така, че да образуват съставни части за триизмерни фигури (виж точка 4.2). След това се изпичат, оставят се да изстинат и ако се продават в този им вид, често пъти биват покривани с глазура или шоколад. Така получените продукти, преди да бъдат поставени в опаковки, носещи съответните сведения за продукта, се украсяват на ръка със захар, растителна сметана или шоколад.

Процесът на производство, включително опаковането, се осъществява изцяло на мястото за производство в определената зона. Опаковането на място се определя от естеството на продукта — транспортирането на неопакван краен продукт носи опасност от повреждане на глазурата и украсите, и е предвидено от закона, който разпорежда трайните продукти на хлебарството да се опаковат при производителя.

4.6. Връзка: Историята на производство на меден сладкиш в Пардубице започва през XVI-ти век, а правото на продажба на този продукт е дадено от Мария-Тереза през 1759 година. Производството достига своя възход през XX-ти век, когато редом със занаятчийското производство се развива и промишленото. Изключителната популярност сред хората, на която се радва меденият сладкиш от Пардубице, е видна от статиите във вестниците (Noviny Pernštejn, Blesk, и др.), а също и от снимките, направени по време на посещението в Пардубице на Вацлав Хавел, тогава президент на Република Чехия, в цеховете на фирма Goldfein CZ. Така става ясно, че Пардубице е от дълго време място за работа и обучение на специализирани занаятчии, придобили и предали на поколенията отлични умения за производство на медени сладкиши. Характерните мотиви, украсяващи медените сладкиши от Пардубице, са също наследство от тази епоха. Тези стилове и методи на декориране, които не се преподават никъде, се придобиват единствено от практиката.

4.7. Инспекционен орган:

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

Адрес: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Тел.: (420) 495 454 110

Факс: (420) 495 532 518

E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8. Етикетиране: —
