

JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 103/11)

Toto zveřejnění zakládá právo vznést námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Prohlášení o námitce musejí být předložena Komisi do šesti měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„PARDUBICKÝ PERNÍK“****č. ES: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 383 111

Fax: (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. *Skupina:*

Název: Sdružení Pardubický perník

Adresa: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice

Tel.: (420) 466 303 637

Fax: (420) 466 303 637

E-mail: info@goldfein.cz

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. *Druh produktu:*

Třída: 2.4, perník

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:* „Pardubický perník“

4.2 *Popis:* Pardubický perník je pečený pekařský výrobek, který je vyráběn z pšeničné mouky, cukru, vaječného obsahu, včelího medu, ovocných džemů, rostlinných tuků, kakaa, směsi perníkového koření (skořice, koriandr, hřebíček, anýz, nové koření) a kypřidel. Pardubický perník je vyráběn ve dvou variantách:

- a) Jako plněný sendvičový výrobek, vyrobený spojením dvou stejných korpusů z perníkového těsta náplní, případně jako korpus plněný náplněmi. Výrobky jsou vždy potaženy tukovou, nebo cukrovou polevou, případně čokoládou. Výrobek je balen do obalů.
- b) Jako figurální perník, vyráběný vykrajováním, nebo vypichováním různých tradičních dvourozměrných (srdce, postavy chlapců či dívek v lidových krojích, koně, jezdci na koních, zvonky, vánoční stromky, auta, lokomotivy, hvězdy, různá zvířata, košíčky, pohádkové postavy, čtyřlístky, podkovy, kraslice, betlémy, vánoční motivy), nebo trojrozměrných tvarů (chaloupky, dózy, kolébky, sáně, kočáry a povozy s potahem i bez, knihy, různá zvířata, pantoflíčky, košíčky, betlémy, vánoční stromky) z perníkového těsta, který je po upečení potažen cukrovou, nebo tukovou polevou, případně nepotahován a dále zdoben cukrovou, nebo tukovou polevou. Výrobky jsou baleny do fólií.

4.3 *Zeměpisná oblast:* Zeměpisná oblast, kde je Pardubický perník vyráběn, je vymezena katastrálním územím města Pardubice včetně katastrálního území obce Spojil.

4.4 *Důkaz původu:* Výroba Pardubického perníku probíhá podle platných vnitrostátních i evropských předpisů a je podrobena státnímu doзору prostřednictvím Státní zemědělské a potravinářské inspekce (včetně kontroly dodržování specifikace) a vnitřnímu kontrolnímu mechanismu HACCP (systém kritických bodů). Z důvodu zákonného zajištění sledovatelnosti výrobků vedou všichni výrobci jak evidenci všech dodavatelů surovin tak i všech odběratelů hotových výrobků. Perník nespadá do kategorie čerstvých pekařských výrobků a musí být proto balen do obalu již u výrobce a opatřen minimálně údaji danými předpisy, především však názvem, hmotností, složením a identifikací výrobce.

4.5 *Metoda produkce:* Pardubický perník je pekařský výrobek, jehož technologie výroby je s nepatrnými obměnami používána třetí století.

Výroba Pardubického perníku probíhá ve dvou fázích, které jsou od sebe oddělené několikadenní přestávkou.

V první fázi se vyrábí základní těsto, které zraje několik dní před dalším zpracováním.

Druhá fáze začíná rozmícháním vyzrálého těsta s vaječným obsahem, džemem, kořením a kypřidlem na elasticickou hmotu, ze které se vyválí plát, který je dále zpracováván buď na

— perníky uvedené v bodě 4.2 odst. a), vykrájí, nebo vypíchnou se stejné těstové kusy, které se po upečení v peci naplní náplněmi a potáhnou polevami, nebo čokoládou a balí do fólií, na kterých jsou uvedeny potřebné informace o výrobku, nebo

— perníky uvedené v bodě 4.2 odst. b), kdy se vykrájí, nebo vypíchnou těstové kusy, které mají předem daný tvar (viz 4.2), nebo jsou stavebním dílem pro vznik prostorového útvaru (viz 4.2). Těstové kusy se upečou v peci a po zchlazení jsou potaženy polevou, nebo čokoládou, případně nepotaheny. Takto připravené korpusy jsou ručně zdobeny cukrovou, tukovou, nebo čokoládovou hmotou, zabaleny do obalu který nese informace o výrobku.

Celý výrobní proces včetně balení probíhá v provozech ve vymezené zeměpisné oblasti. Nutnost balení přímo u výrobce je zdůvodněna povahou produktu; přepravou nezabalených hotových výrobků by docházelo ke snížování jejich kvality s ohledem na polevy a zdobené, a je dána také požadavkem zákona, kdy trvanlivý pekařský výrobek musí být balen přímo u výrobce.

4.6. Souvislost: Historie výroby perníku v Pardubicích je vysledovatelná až do 16. století, právo vyrábět perník v Pardubicích stvrdila Marie Terezie r. 1759. Ve dvacátém století nastalo období rozkvětu výroby, kdy byla řemeslná výroba doplněna i průmyslovou formou. Současné výjimečné postavení Pardubického perníku v povědomí veřejnosti je dokumentováno např. novinovými výstřižky (Noviny Pernštejn, Blesk aj.) i fotografií z návštěvy tehdejšího prezidenta Václava Havla v provozu firmy Goldfein CZ. Z uvedeného je patrné, že v Pardubicích dlouhou dobu pracovali a byli vychováváni odborníci, kteří ovládali výrobu této speciality a že jejich duševní vlastnictví bylo předáváno následovníkům. Mezi dovednosti patří i charakteristické motivy používané při zdobení Pardubického perníku. Tyto styly i způsob zdobení nejsou nikde vyučovány a jsou předávány pouze praxí při výrobě.

4.7 Kontrolní subjekt:

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

Adresa: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Tel.: (420) 495 454 110

Fax: (420) 495 532 518

E-mail: hrdec@szpi.gov.cz

4.8. Označování: –
