

ANDRE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 103/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»PARDUBICKÝ PERNÍK«****EF-nr.: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tlf. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Sammenslutning*

Navn: Sdružení Pardubický perník
Adresse: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice
Tlf. (420) 466 303 637
Fax (420) 466 303 637
E-mail: info@goldfein.cz
Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

(¹) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3. *Produktets art:*

Kategori 2.4. Honningkager

4. *Varespecifikation:*

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Pardubický perník«

4.2. *Beskrivelse:* Pardubický perník er et bagværk, der fremstilles af hvedemel, sukker, hele æg, honning, marmelade, plantefedt, kakao, en særlig krydderiblanding (kanel, koriander, nelliker, anis og allehånde) og bagepulver. Der fremstilles to typer Pardubický perník:

- a) Fyldt dobbelthonningkage af to lige store stykker honningkagedej lagt sammen eller i visse tilfælde ét enkelt stykke honningkagedej med fyld. Produkterne er altid overtrukket med fedt-, sukker- eller chokoladeglasur. De forhandles i emballage.
- b) Udskårne eller udstukne figurer i forskellige todimensionale former (hjerter, drenge- eller pigefigurer i folkedragt, heste, ryttere til hest, klokker, juletræer, biler, lokomotiver, stjerner, forskellige dyr, kurve, eventyrfigurer, firkløvere, hestesko, påskeæg, krybber, julemotiver) eller tredimensionale former (slotte, æsker, vugger, slæder, kareter og vogne med eller uden forspand, bøger, forskellige dyr, tøfler, kurve, krybber, juletræer) af honningkagedej, som efter bagning overtrækkes eller dekorerer med sukker- eller fedtglasur. De forhandles i folie.

4.3. *Geografisk område:* Det geografiske område, hvor Pardubický perník produceres, er begrænset til byen Pardubice, jf. matrikelkortet, inkl. kommunen Spojil.

4.4. *Bevis for oprindelse:* Fremstillingen af Pardubický perník sker efter de gældende nationale og europæiske forskrifter og er underlagt kontrol fra den statslige landbrugs- og fødevarerinspektion (inkl. kontrol af specifikationen) og den interne kontrolordning HACCP (analyse af risici og håndtering af kritiske punkter). Da loven kræver, at produkterne skal kunne spores, fører hver producent register over alle råvareleverandører og alle købere af de færdige produkter. Honningkager er ikke omfattet af kategorien frisk bagværk og skal derfor emballeres hos producenten og være forsynet med minimumsoplysningerne ifølge ovennævnte forskrifter, herunder særlig navn, vægt og produktets sammensætning samt angivelse af producenten.

4.5. *Produktionsmetode:* Pardubický perník er et bagværk, som stort set stadig produceres som for tre hundrede år siden.

Fremstillingen af Pardubický perník sker i to faser med nogle få dages mellemrum.

I første fase fremstilles grunddejen, som derefter skal modne nogle få dage inden den videre forarbejdning.

Anden fase begynder med, at dejen blandes med æg, marmelade, krydderier og bagepulver til en smidig masse, som rulles ud og bearbejdes yderligere som følger:

- honningkager, jf. punkt 4.2., litra a), skæres eller stanses ud af samme stykke dej, forsynes efter bagning i ovn med fyld og overtrækkes med glasur eller chokolade og emballeres i folie, der forsynes med mærkning med de krævede produktoplysninger, eller
- honningkager, jf. punkt 4.2., litra b), har, når de skæres eller stanses ud af dejen, allerede den endelige form (jf. punkt 4.2) eller indgår som del i en tredimensional figur (jf. punkt 4.2). Dejstykkerne bages i ovn, afkøles og overtrækkes med glasur eller chokolade, men de forhandles undertiden også uden overtræk. Stykkerne dekorerer i hånden med sukker-, fedt- eller chokolademasse og kommes i emballage, som er forsynet med produktoplysningerne.

Hele produktionsprocessen, herunder også emballering, sker på produktionsstedet i det afgrænsede geografiske område. Produktet skal emballeres direkte hos producenten på grund af produktets art, idet kvaliteten med hensyn til udseende og dekoration forringes ved transport af uemballerede færdige produkter, og desuden er det et lovkrav, at langtidsholdbare bageriprodukter skal emballeres direkte hos producenten.

4.6. Tilknytning: Honningkagernes historie kan forfølges tilbage til 1500-tallet i Pardubice, og retten til at fremstille honningkager i Pardubice blev formelt givet af kejserinde Maria Theresia i 1759. Produktionen oplevede en opblomstring i 1900-tallet, hvor den håndværksmæssige produktion blev suppleret med industriel produktion. Den særlige stilling, som Pardubický perník i dag har i den offentlige bevidsthed, er også dokumenteret i bl.a. avisartikler (Noviny Pernštejn, Blesk osv.) og fotografier fra et besøg, daværende præsident Václav Havel aflagde virksomheden Goldfein CZ. Heraf fremgår, at der i Pardubice længe har arbejdet og er blevet uddannet fagfolk, der behersker fremstillingen af den pågældende specialitet, og at de har givet deres viden videre til næste generation. De karakteristiske motiver, som Pardubický perník dekorerer med, er også en del af de krævede færdigheder. Denne stil og måde at dekorere på kan ikke læres nogen steder og tilegnes kun gennem praksis.

4.7. Kontrolorgan:

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

Adresse: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Tlf. (420) 495 454 110

Fax (420) 495 532 518

E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8. Mærkning: —
