

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2007/C 103/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****«PARDUBICKÝ PERNÍK»****N° CE: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004****DOP ( ) IGP ( X )**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Úřad průmyslového vlastnictví  
Dirección: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6  
Teléfono: (420) 220 383 111  
Fax: (420) 224 324 718  
Correo electrónico: posta@upv.cz

2. *Agrupación:*

Nombre: Sdružení Pardubický perník  
Dirección: Rožkova 1009  
CZ-530 02 Pardubice  
Teléfono: (420) 466 303 637  
Fax: (420) 466 303 637  
Correo electrónico: info@goldfein.cz  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otras categorías ( )

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Tipo de producto:

Clase: 2.4 (Pan de especias)

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Nombre del producto: «Pardubický perník»

4.2. Descripción: El «Pardubický perník» o pan de especias de Pardubnice es un producto de bollería horneado que se elabora a base de harina de trigo, azúcar, huevos enteros, miel, confitura de frutas, grasas vegetales, cacao, una mezcla característica de especias para este tipo de producto (canela, cilantro, clavo, anís y especias mixtas) y levadura en polvo. El pan de especias de Pardubnice se presenta en las dos variedades siguientes:

- a) un producto tipo «sandwich» constituido por dos rebanadas de pan de especias del mismo tamaño adheridas por un relleno o, en algunos casos, un pastelillo de una sola pieza, también relleno. Todos los productos llevan una cobertura a base de grasa, azúcar y, en algunos casos, chocolate. Se comercializan envasados.
- b) productos de diversas formas bidimensionales (corazones, muchachos o muchachas con trajes típicos tradicionales, caballos, caballeros, campanas, árboles de Navidad, coches, locomotoras, estrellas, animales diversos, cestos, personajes de cuento, tréboles de cuatro hojas, herraduras, huevos de Pascua, belenes y motivos navideños) o tridimensionales (casitas, cajas, cunas, trineos, calesas y carrozas con o sin animales de tiro, libros, animales diversos, zapatillas, cestos, belenes y árboles de Navidad) recortadas a mano o mediante moldes en la masa de pan de especias, y, tras su cocción, glaseadas con azúcar o con grasa vegetal o, en ocasiones, simplemente decoradas a mano mediante una cobertura de azúcar o grasa vegetal. Los productos se comercializan envueltos en una hoja de película alimentaria.

4.3. Zona geográfica: La zona geográfica de producción del «Pardubický perník» se limita al territorio catastral de la ciudad de Pardubice, incluido el territorio del municipio de Spořil.

4.4. Prueba del origen: La elaboración del «Pardubický perník» se efectúa con arreglo a las prescripciones nacionales y europeas vigentes y está sujeta a los controles de la Inspección nacional de la agricultura y la alimentación (incluidos los controles de observancia de las especificaciones) y al mecanismo de control interno HACCP (análisis de riesgos y control de puntos críticos). En virtud de la normativa sobre rastreabilidad, todos los fabricantes deben mantener un registro de todos los proveedores de materias primas y de todos los compradores de productos elaborados. Habida cuenta de que el pan de especias no pertenece a la categoría de productos de panadería frescos, debe envasarse en las instalaciones del fabricante e indicar, como mínimo, los datos exigidos en las prescripciones antes mencionadas y, en particular, el nombre, el peso y la composición del producto además de la identidad del fabricante.

4.5. Método de obtención: El «Pardubický perník» es un producto de panadería cuyos métodos de fabricación apenas se han modificado a lo largo de tres siglos.

El proceso de elaboración se lleva a cabo en dos fases, separadas entre sí por algunos días.

La primera fase se inicia con la confección de la «masa de base», que se deja reposar unos días antes de su posterior elaboración.

La segunda fase consiste en la mezcla de los huevos, la mermelada, las especias y la levadura hasta la obtención de una masa elástica que se extiende con el rodillo y se vuelve a trabajar:

- según el método indicado en el punto 4.2, letra a), se recortan o moldean trozos de masa del mismo tamaño que, una vez horneados, se rellenan y cubren con un baño glaseado o de chocolate antes de embalarse en hojas de film alimentario provistas de etiquetas con las indicaciones relativas al producto, o
- según el método indicado en el punto 4.2, letra b), se recortan o moldean trozos de masa de determinadas formas (véase el punto 4.2), o que constituyen las piezas de los productos tridimensionales (véase el punto 4.2). A continuación estos trozos se hornean y se dejan enfriar; posteriormente, se cubren con un baño de glaseado o de chocolate, si bien en ciertas ocasiones se comercializan al natural. Los productos así elaborados se decoran a mano con azúcar, grasa o chocolate antes de colocarse dentro de un envase que ostenta las indicaciones relativas al producto.

El proceso de fabricación, incluido el envasado, se lleva a cabo en su totalidad en el lugar de fabricación sito en la zona delimitada. La necesidad del envasado *in situ* se deriva de la naturaleza del producto, habida cuenta de que el transporte de productos elaborados sin embalar podría dañar la capa de glaseado y las decoraciones, menoscabando su calidad, además de estar impuesto por una ley en virtud de la cual los productos de panadería de larga duración deben envasarse en las instalaciones del fabricante.

4.6. Vínculo: La historia de la fabricación de pan de especias en Pardubice puede rastrearse hasta el siglo XVI; el derecho de producir «Pardubický perník» fue concedido en el año 1759 por la emperatriz María Teresa. El siglo XX marcó un periodo de expansión de esta producción, pues los métodos artesanos fueron sustituidos por una fabricación de tipo industrial. El excepcional prestigio de que goza hoy en día el pan de especias de Pardubice se halla plasmado, por ejemplo, en artículos de periódico (*Noviny Pernštejn*, *Blesk* y otros) y en las fotografías que se tomaron durante la visita a Pardubice de Vacláv Havel, entonces presidente de la República Checa, a los talleres de la empresa Goldfein CZ. Todos estos datos ponen de manifiesto que Pardubice es desde hace ya largo tiempo el centro de trabajo y formación de artesanos especializados, quienes han adquirido un perfecto dominio de la elaboración de esta especialidad y han transmitido sus conocimientos a sus sucesores. Entre las destrezas adquiridas se hallan asimismo los motivos característicos que adornan el pan de especias de Pardubice, estilos y métodos de ornamentación que no se enseñan en ninguna escuela y se adquieren únicamente con la práctica.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Hradci Králové  
Dirección: Březhradská 182  
CZ-530 32 Hradec Králové  
Teléfono: (420) 495 454 110  
Fax: (420) 495 532 518  
Correo electrónico: [hradec@szpi.gov.cz](mailto:hradec@szpi.gov.cz)

4.8. Etiquetado: —

---