

MUUD AKTID

KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2007/C 103/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006**“PARDUBICKÝ PERNÍK”****EÜ NR: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi pädev asutus:*

Nimi: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel: (420) 220 383 111

Faks: (420) 224 324 718

E-post: posta@upv.cz

2. *Rühm:*

Nimi: Sdružení Pardubický perník

Aadress: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice

Tel: (420) 466 303 637

Faks: (420) 466 303 637

E-post: info@goldfein.cz

Liikmed: tootjad/töötledajad (X) Muud ()

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3. *Toote liik:*

Rühm 2.4: piparkoogid

4. *Spetsifikaat:*

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: "Pardubický perník"

4.2. Kirjeldus: Toode "Pardubický perník" on pagaritööstuse küpsetis, mille koostisained on nisujahu, suhkur, munad, mesi, puuviljadžemm, taimerasv, kakao, piparkoogimaitseaine (kaneel, koriander, nelk, aniis, piment) ja kergitusaine. Toode "Pardubický perník" esineb kahel allpool kirjeldatud kujul.

a) Kihiline piparkook, mis koosneb kahest ühesuurusest piparkoogikihist, mille vahel on võie või mõnel juhul ühekihiline võidega piparkook. Tooted on alati kaetud rasvainest, suhkrust ja mõnel juhul šokolaadist koosneva vaabaga. Neid turustatakse üksikult pakituna.

b) Piparkoogitainast käsitsi või vormi abil välja lõigatud kahemõõtmelised (südamed, rahvariides poisid või tüdrukud, hobused, rüütliid, kellukesed, autod, vedurid, tähekesed, erinevad loomad, korvid, muinasjututegelased, nelja lehega ristikein, hobuseraud, lihavõttemunad, hällid, jõulumotiivid) või kolmemõõtmelised (majakesed, karbid, kiiged, saanid, kalessid ja vankrid hoburakendiga või ilma, raamatud, erinevad loomad, sussid, korvid, hällid, jõulupuud) kujutised, mis pärast küpsetamist on kaetud suhkruglasuuriga või taimerasval põhineva vaabaga või teataval juhtudel lihtsalt käsitsi suhkruglasuuriga või taimerasval põhineva vaabaga kaunistatud. Tooted turustatakse tsellofaanpaberisse pakitult.

4.3. Geograafiline piirkond: Toode "Pardubický perník" geograafiline piirkond jääb Pardubice maakonna Zeměpísná oblasti Pardubice linna ja Spojili kommuuni katastrijärgsele territooriumile.

4.4. Päritolutoend: Piparkooki "Pardubický perník" toodetakse kooskõlas kehtivate riiklike ja Euroopa nõuetega, mille täitmist kontrollib riiklik põllumajandus- ja toiduaineteinspeksioon kooskõlas sisekontrolli eeskirjadega (HACCP (ohuanalüüs ja kriitiliste kontrollipunktide süsteemi põhimõtted)). Vastavalt jälgitavusalasale seadusandlusele peavad kõik tootjad tooraine tarnijate ning lõpptoodete ostjate kohta registrit. Piparkook ei kuulu värskete pagaritoodete alla, ta peab olema pakitud tootja juures ning pakendil peavad olema vähemalt eespool osutatud andmed, eelkõige nimi, kaal ja toote koostis ning tootja andmed.

4.5. Tootmismeetod: Piparkook "Pardubický perník" on pagaritööstuse toode, mille tootmine pole kolme sajandi jooksul palju muutunud.

See toimub kahes etapis, mille vahele jääb paaripäevane ajavahemik.

Esimeses etapis valmistatakse alustainas, mis jäetakse enne töötlemist paariks päevaks seisma.

Teise etapi alguses segatakse tainasse munad, džemm, maitseained ja kergitusaine, kuni saadakse ühtlane mass, mis rullitakse laiaks ja millest:

— punkti 4.2 alapunktis a osutatud meetodi kohaselt lõigatakse käsitsi või vormiga ühesuurused tainatükid, mis küpsetatakse ja mille vahele määratakse seejärel võie; järgnevalt kaunistatakse piparkook glasuuriga või šokolaadiga ning pakendatakse tsellofaanpaberisse, millel on sildid toodet tutvustavate märgistustega; või

— punkti 4.2 alapunktis osutatud meetodi kohaselt lõigatakse käsitsi või vormi abil määratud kujuga tükid (vt punkt 4.2) või erinevad osad kolmemõõtmeliste kujude valmistamiseks (vt punkt 4.2). Tükid küpsetatakse ja seejärel jahutatakse; kohesel turustamisel kaetakse need sageli suhkruga või šokolaadiglasuuriga. Niiviisi valmistatud tooted kaunistatakse hiljem käsitsi suhkruga, rasvaine või šokolaadiga; siis pakendatakse tooted neid tutvustavaid märgistusi kandvasse pakendisse.

Nii tootmine kui pakendamine peavad toimuma kindlaksmääratud piirkonnas asuvas tootmispaigas. Kohapeal pakendamist eeldab toote iseloom — pakendamata lõpptoodangu veol võivad selle glasuur ja kaunistused kannatada saada ning ka seadusega on ette nähtud, et pika säilivusajaga pagaritooted tuleb pakendada tootja juures.

4.6. Seos piirkonnaga: Pardubice piparkoogivalmistamise ajalugu ulatub XVI sajandisse ning selle toote müümise õiguse andis paigale keisrinna Maria Theresa 1759. aastal. Täie võimsusega tegevus algas XX sajandil, kui käsitööstuslikule valmistamisele lisandus tööstuslik tootmine. Pardubice piparkookide erilise tuntusest annavad tunnistust ajalehtede (Noviny Pernštejn, Blesk, jne) artiklid ja endise Tšehhi Vabariigi presidendi Václav Haveli Pardubice ettevõttes Goldfein CZ toimunud visiidi ajal tehtud fotod. On näha, et Pardubices on pika aja jooksul saanud väljaõppe ja töötanud eriliste oskustega käsitöölised — suured meistrid piparkookide valmistamises ja selle oskuse edasiandmises. Ka Pardubický piparkooke kaunistav iseloomulik motiiv on pärand sellest ajajärgust. Neid kaunistusstiile ja -meetodeid, mida ei õpetata kusagil mujal, saab omandada ainult praktilise tööga.

4.7. Kontrolliasutus:

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

Aadress: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Tel: (420) 495 454 110

Faks: (420) 495 532 518

E-post: hradec@szpi.gov.cz

4.8. Märgistus: —
