

MUUT SÄÄDÖKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2007/C 103/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"PARDUBICKÝ PERNÍK"

EY-nro: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen*

Nimi: Úřad průmyslového vlastnictví
Osoite: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Puhelin: (420) 220 383 111
Faksi: (420) 224 324 718
Sähköposti: posta@upv.cz

2. *Ryhmittymä*

Nimi: Sdružení Pardubický perník
Osoite: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice
Puhelin: (420) 466 303 637
Faksi: (420) 466 303 637
Sähköposti: info@goldfein.cz
Kokoonpano: Kokoonpano:tuottaja/jalostaja (X) muu ()

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Tuotelaji

Luokka: 2.4, Piparkakut

4. Eritelmä

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. Nimi: "Pardubický perník"

4.2. Kuvaus: "Pardubický perník" (Pardubicen piparkakku) on leipomotuote, jonka valmistukseen käytetään vehnä jauhoa, sokeria, kokonaisia munia, hunajaa, hedelmähilloa, kasvisrasvaa, kaakaota, piparkakkumausteita (kaneli, korianteri, neilikka, anis ja maustepippuri) ja leivinjauhetta. "Pardubický perník" -tuotetta on kahta eri tyyppiä:

- a) Sandwich-tyyppinen tuote, joka valmistetaan yhdistämällä kaksi samanlaista piparkakkutaikinasta valmistettua palaa siten, että välissä on täyte, tai käyttämällä yhtä palaa, jonka sisällä on täyte. Tuotteessa on aina kasvisrasva- tai sokeripohjainen kuorrute tai suklaapäälyste. Se saatetaan markkinoille pakkauksissa.
- b) Piparkakut, jotka valmistetaan leikkaamalla käsin tai irrottamalla muotilla taikinasta erilaisia perinteisiä kaksikulotteisia hahmoja (sydän, kansallispuvussa oleva tyttö tai poika, hevonen, ratsastaja hevosen selässä, kello, joulukuusi, auto, veturi, tähti, erilaiset eläinhahmot, kori, satuhahmot, neliapila, hevosenkenkä, pääsiäismuna, seimi, jouluaiheet) tai kokoamalla piparkakkulevyistä kolmiulotteisia hahmoja (talo, laatikko, kehto, reki, vaunut valjakon kanssa tai ilman, kirja, erilaiset eläinhahmot, tohveli, kori, seimi, joulukuusi). Ne päällystetään kypsentämisen jälkeen sokeri- tai kasvisrasvapohjaisella kuorrutteella tai koristellaan käsin sokeri- tai rasvapohjaisella massalla. Tuotteet pakataan folioon.

4.3. Maantieteellinen alue: Maantieteellisen alueen, jolla "Pardubický perník" -tuotetta valmistetaan, muodostavat Pardubicen kaupungin sekä Spojilin kunnan maarekisterialueet.

4.4. Alkuperätodisteet: Tuotteen valmistuksessa noudatetaan kansallista lainsäädäntöä ja EU-lainsäädäntöä. Valmistusta ja muun muassa tuote-eritelmän mukaisuutta valvoo valtion maatalous- ja elintarvikevirasto (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*). Lisäksi sovelletaan sisäistä HACCP-valvontajärjestelmää (kriittiset pisteet). Tuotteiden jäljitettävyyttä koskevan lainsäädännön mukaisesti kaikki valmistajat pitävät kirjaa kaikista raaka-aineiden toimittajista ja valmiiden tuotteiden vastaanottajista. Koska piparkakut eivät kuulu tuoreisiin leipomotuotteisiin, ne on pakattava jo valmistajan tiloissa ja varustettava tällöin vähintään lainsäädännössä vaadituin merkinnöin (mm. tuotteen nimi, paino, koostumus ja valmistajan tunnistetiedot).

4.5. Tuotantomenetelmä: "Pardubický perník" on leipomotuote, joka valmistusmenetelmää on vähäisin muutoksin käytetty jo kolmen vuosisadan ajan.

Tuotteen valmistuksessa on kaksi vaihetta, joiden välillä on muutaman päivän pituinen tauko.

Ensimmäisessä vaiheessa valmistetaan perustaikina, jonka annetaan seistä parin päivän ajan ennen valmistuksen jatkamista.

Toinen vaihe alkaa sekoittamalla seisseeseen taikinaan munat, hillo, mausteet ja leivinjauhe. Näistä väivataan notkea massa, joka kaulitaan tasaiseksi ja josta sitten valmistetaan joko:

- kohdan 4.2 alakohdassa a mainittuja tuotteita (leikataan tai irrotetaan muotilla samankokoisia taikinanpaloja, kypsennetään uunissa, täytetään täytteellä, päällystetään kuorrutteella tai suklaalla ja pakataan foliopakkauksiin, joissa mainitaan vaaditut tiedot valmistajasta) tai
- kohdan 4.2 alakohdassa b mainittuja piparkakkuja (leikataan tai irrotetaan muotilla tietyn muotoisia taikinanpaloja (ks. kohta 4.2) tai levyjä, joista kootaan kolmiulotteisia piparkakkuja (ks. kohta 4.2). Palat kypsennetään uunissa ja jäähdyttyään päällystetään kuorrutteella tai suklaalla. Piparkakut voidaan myös jättää päällystämättä. Ne koristellaan sitten käsin sokeri-, kasvisrasva- tai suklaapohjaisella massalla ja pakataan pakkauksiin, joissa mainitaan tuotteen tiedot.

Koko valmistusprosessi (myös pakkaaminen) tapahtuu valmistajan tiloissa maantieteellisesti rajatulla alueella. Tuotteet on pakattava suoraan valmistajan tiloissa niiden ominaislaadun vuoksi. Pakkaamattomien valmiiden tuotteiden kuljettaminen voisi heikentää niiden laatua päällysteen ja koristelun vahingoittumisen vuoksi. Lisäksi Tšekin laissa säädetään, että pitkään säilyvät leipomotuotteet on pakattava valmistajan tiloissa.

4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Piparkakkujen valmistuksen historia Pardubicessa on jäljitettävissä 1700-luvulle: niiden valmistusoikeuden Pardubicessa vahvisti vuonna 1759 Maria Teresia. Tuotanto pääsi vauhtiin 1900-luvulla, kun teollinen valmistus alkoi täydentää kotiteollista valmistusta. ”Pardubický perník” -tuotteen poikkeuksellisesta asemasta yleisön tietoisuudessa todistavat esimerkiksi sanomalehtiartikkelit (mm. julkaisuissa *Noviny Pernštejn* ja *Blesk*) sekä valokuvat presidentti Václav Havelin vierailusta Goldfein CZ -yrityksen tuotantolaitoksessa. On ilmeistä, että Pardubicessa on pitkät ajat työskennellyt ja saanut oppinsa ammattilaisia, jotka ovat hallinneet tämän tuotteen valmistuksen ja siirtäneet tietotaitonsa seuraajille. Perinteisiin taitoihin kuuluu myös ”Pardubický perník” -piparkakun koristelu tuotteelle ominaisin motiivein. Koristelun tyyli ja menetelmät, joita ei opeteta missään, omakсутaan käytännön kautta valmistuksen yhteydessä.

4.7. Tarkastuslaitos:

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

Osoite: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Puhelin: (420) 495 454 110

Faksi: (420) 495 532 518

Sähköposti: hrdec@szpi.gov.cz

4.8. Merkinnät: —
