

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 103/11)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«PARDUBICKÝ PERNÍK»****N° CE: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004****AOP () IGP (X)**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

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

2. *Groupement:*

Nom: Sdružení Pardubický perník
Adresse: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice
Tél. (420) 466 303 637
Fax (420) 466 303 637
E-mail: info@goldfein.cz
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. *Type de produit:*

Classe 2.4, pain d'épice.

4. *Cahier des charges:*

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Pardubický perník».

4.2. Description: Le pain d'épice de Pardubice est un produit cuit de boulangerie à base de farine de froment, de sucre, d'œufs entiers, de miel, de confitures de fruits, de graisses végétales, de cacao, d'un mélange d'épices pour pain d'épice (cannelle, coriandre, clou de girofle, anis, toute-épice) et de poudre à lever. Le pain d'épice de Pardubice se présente sous deux formes, décrites ci-après.

a) Un sandwich constitué de deux tranches de pain d'épice de même taille et fourré ou, dans certains cas, un petit gâteau de pain d'épice d'une seule pièce fourré. Ces produits sont toujours recouverts d'un nappage à base de matière grasse, de sucre et éventuellement de chocolat. Ils sont commercialisés sous un emballage.

b) Des formes bidimensionnelles (cœurs, jeunes garçons ou jeunes filles en costume traditionnel, chevaux, cavaliers, cloches, voitures, locomotives, étoiles, animaux variés, paniers, personnages de contes, trèfles à quatre feuilles, fers à cheval, œufs de Pâques, crèches, motifs de Noël) ou tridimensionnelles (chalets, boîtes, berceaux, traîneaux, calèches et carrosses avec ou sans attelage, livres, animaux variés, pantoufles, paniers, crèches, arbres de Noël) découpées à la main ou à l'emporte-pièce dans de la pâte à pain d'épice, cuites, puis nappées d'un glaçage au sucre ou à base de graisse végétale ou, dans certains cas, simplement décorées à la main à l'aide d'un glaçage au sucre ou à base de graisse végétale. Les produits sont commercialisés emballés dans une feuille cellophane.

4.3. Aire géographique: La zone géographique de production du pain d'épice de Pardubice est limitée au territoire de la ville de Pardubice, tel qu'il figure sur le plan cadastral, et couvre le territoire de la commune de Spojil.

4.4. Preuve de l'origine: La fabrication du pain d'épice de Pardubice s'effectue selon les prescriptions nationales et européennes en vigueur et est soumise au contrôle de l'inspection nationale de l'agriculture et de l'alimentation et au mécanisme de contrôle interne [HACCP (analyse de risque et maîtrise des points critiques)]. Conformément à la législation en matière de traçabilité, tous les fabricants tiennent un registre de tous les fournisseurs de matières premières et de tous les acheteurs de produits finis. Le pain d'épice n'appartenant pas à la catégorie des produits de boulangerie frais, il doit être conditionné chez le fabricant et être muni au minimum des données indiquées dans les prescriptions susvisées, et tout particulièrement le nom, le poids et la composition du produit ainsi que l'identité du fabricant.

4.5. Méthode d'obtention: Le pain d'épice de Pardubice est un produit de boulangerie, dont la fabrication n'a que très peu évolué depuis trois siècles.

Elle se déroule en deux phases espacées de quelques jours l'une de l'autre.

La première phase est consacrée à la confection de la pâte mère, qui reposera ensuite quelques jours avant d'être travaillée.

La deuxième phase débute par le mélange de la pâte avec les œufs, la confiture, les épices et la levure, jusqu'à l'obtention d'une masse élastique, qui sera ensuite étendue au rouleau, puis travaillée:

— selon la méthode visée au point 4.2. a), des morceaux de pâte de taille identique sont découpés ou moulés et, après avoir été cuits au four, sont fourrés et parés d'un glaçage ou de chocolat, avant d'être conditionnés dans des feuilles cellophane munies d'étiquettes portant les indications relatives au produit, ou

— selon la méthode visée au point 4.2. b): des morceaux de pâte sont découpés ou moulés selon des formes données (voir point 4.2) ou pour constituer les pièces d'une construction en trois dimensions (voir point 4.2). Ils sont ensuite cuits, puis mis à refroidir; s'ils sont parfois commercialisés tels quels, ils sont le plus souvent nappés d'un glaçage ou de chocolat. Les produits ainsi obtenus sont ensuite décorés à la main à l'aide de sucre, de matière grasse ou de chocolat, avant d'être conditionnés dans un emballage portant les indications relatives au produit.

Le processus de fabrication, y compris le conditionnement, se déroule intégralement sur le lieu de fabrication, au sein de la zone définie. Le conditionnement sur place est justifié pour des raisons de nature de produit, le transport de produits finis non emballés risquant d'endommager le nappage et les décorations, et prévu aussi par la loi, qui dispose que les produits de boulangerie de longue conservation doivent être emballés chez le fabricant.

4.6. Lien: À Pardubice, l'histoire de la fabrication du pain d'épice est attestée depuis le XVI^e siècle et le droit d'y vendre ce produit a été entériné en 1759 par Marie-Thérèse. La production prit son essor au XX^e siècle, lorsque la fabrication industrielle vint s'ajouter à la confection artisanale. L'image exceptionnelle dont jouit de nos jours le pain d'épice de Pardubice auprès du public est attestée par articles de journaux (Noviny Pernštejn, Blesk, etc.) et par des photographies prises lors de la visite à Pardubice de Václav Havel, alors président de la République tchèque, dans les ateliers de la société Goldfein CZ. On comprend ainsi que Pardubice ait été, pendant longtemps, le lieu de travail et de formation d'artisans spécialisés, qui ont acquis une maîtrise parfaite de la fabrication du pain d'épice et ont transmis leur savoir-faire. Les motifs caractéristiques qui ornent le pain d'épice de Pardubice sont aussi un héritage de cette époque. Ces styles et méthodes de décoration, qui ne sont enseignés nulle part, s'acquièrent uniquement avec la pratique.

4.7. Structure de contrôle:

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

Adresse: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Tél. (420) 495 454 110

Fax (420) 495 532 518

E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8. Étiquetage: —
