

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 103/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaren moeten de Commissie binnen zes maanden na deze bekendmaking bereiken.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„PARDUBICKÝ PERNÍK”

EG-nummer: CZ/PDO/005/0408/26.10.2004

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel: (420) 220 383 111

Fax: (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. *Groepering:*

Naam: Sdružení Pardubický perník

Adres: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice

Tel: (420) 466 303 637

Fax: (420) 466 303 637

E-mail: info@goldfein.cz

Samenstelling: producenten/verwerkers (X) andere ()

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3. *Productcategorie:*

Categorie: 2.4, ontbijtkoek

4. *Productdossier:*

(Samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Pardubický perník”

4.2. Beschrijving: Pardubický perník is een bakkersproduct op basis van tarwemeel, suiker, eieren, honing, vruchtenjam, plantaardige vetten, cacao, een kruidenmengsel voor ontbijtkoek (kaneel, koriander, kruidnagel, anijs, piment) en bakpoeder. Er zijn twee soorten Pardubický perník:

- a) twee gelijke sneetjes ontbijtkoek met een vulling ertussen of, in sommige gevallen, één enkel sneetje ontbijtkoek met vulling. Deze producten zijn altijd bedekt met een laagje glazuur op basis van vet, suiker en eventueel chocolade en worden verpakt verkocht.
- b) met de hand of met vormen uit ontbijtkoekdeeg uitgesneden bidimensionele figuren (harten, jongens of meisjes in traditionele klederdracht, paarden, ruiters, klokken, auto's, locomotieven, sterren, diverse dieren, manden, sprookjesfiguren, klavertjes vier, hoefijzers, paaseieren, kerstkribben, kerstmotieven) of tridimensionele figuren (chalets, dozen, wiegen, sleeën, koetsen en karren, al dan niet met span, boeken, diverse dieren, pantoffels, manden, kerstkribben, kerstbomen), die worden gebakken en vervolgens met suiker- of vetglazuur worden bedekt of, in sommige gevallen, gewoon met de hand worden versierd met suiker- of vetglazuur. De producten worden in folie verpakt verkocht.

4.3. Geografisch gebied: Het geografische productiegebied van Pardubický perník is beperkt tot het grondgebied van de stad Pardubice, zoals dit op het kadasterplan is aangegeven, en het grondgebied van de gemeente Spojil.

4.4. Bewijs van oorsprong: Pardubického perník wordt bereid volgens de geldende nationale en Europese voorschriften en de productie wordt gecontroleerd door de nationale inspectiedienst voor landbouwproducten en levensmiddelen en door het interne controlemechanisme HACCP (beheersing van kritieke punten). Overeenkomstig de regelgeving inzake traceerbaarheid houden alle fabrikanten een register bij van alle leveranciers van grondstoffen en van alle kopers van afgewerkte producten. Aangezien ontbijtkoek niet onder de categorie verse bakkersproducten valt, moet hij bij de fabrikant worden verpakt en ten minste de in de bovengenoemde voorschriften aangegeven vermeldingen dragen, met name de naam, het gewicht en de samenstelling van het product, alsook de identiteit van de fabrikant.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Pardubický perník is een bakkersproduct waarvan de bereiding in drie eeuwen tijd weinig veranderd is.

Er zijn twee bereidingsstadia, met een paar dagen tussentijd.

In het eerste stadium wordt het basisdeeg bereid, dat vervolgens enkele dagen moet rusten alvorens verder te worden bewerkt.

In het tweede stadium wordt het deeg gemengd met de eieren, de jam, de kruiden en de gist, tot een elastisch deeg wordt verkregen, dat vervolgens wordt uitgerold en verder bewerkt:

- volgens de in punt 4.2. a), bedoelde methode worden met de hand of met vormen gelijke stukken deeg uitgesneden, vervolgens gebakken in de oven, gevuld en bedekt met glazuur of chocolade en ten slotte verpakt in folie met etiketten waarop de vermeldingen betreffende het product zijn aangebracht,
- volgens de in punt 4.2. b), bedoelde methode worden met de hand of met vormen figuren uit het deeg uitgesneden (zie punt 4.2) of gebruikt om een tridimensionale constructie mee te maken (zie punt 4.2). Vervolgens worden ze gebakken, afgekoeld, soms zo verkocht, maar meestal nog met glazuur of chocolade bedekt. De aldus verkregen producten worden met de hand versierd met suiker, vet of chocolade, en verpakt in folie waarop de vermeldingen betreffende het product zijn aangebracht.

De bereiding en de verpakking gebeuren volledig op productieplaatsen in het afgebakende gebied. De verpakking ter plaatse wordt gerechtvaardigd door de aard van het product; het vervoer van niet-verpakte producten zou het glazuur en de versiering namelijk kunnen beschadigen; bovendien is in de wet bepaald dat bakkersproducten met lange houdbaarheid bij de fabrikant moeten worden verpakt.

4.6. Verband: De bereiding van ontbijtkoek in Pardubice gaat terug tot de 16e eeuw, en het recht om het product te bereiden is in 1759 door Maria Theresa verleend. In de 20e eeuw bereikte de productie een hoogtepunt en kwam naast de artisanale productie ook een industriële productie op gang. Het uitzonderlijke imago van ontbijtkoek van Pardubice blijkt onder andere uit krantenartikels (Noviny Pernštejn, Blesk, enz.) en uit foto's die zijn genomen tijdens het bezoek van Václav Havel (toen president van Tsjechië) aan Pardubice, in de werkplaatsen van de fabriek Goldfein CZ. Het is dan ook duidelijk dat in Pardubice sinds lange tijd gespecialiseerde vaklui werken en worden opgeleid, die de bereiding van ontbijtkoek volledig beheersen en hun know-how hebben overgedragen. De typische motieven die op de ontbijtkoek worden aangebracht, zijn ook een erfenis uit die tijd. Deze versiermethoden worden nergens anders aangeleerd en worden slechts via de praktijk verworven.

4.7. Controle-instantie:

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

Adres: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Tel: (420) 495 454 110

Fax: (420) 495 532 518

E-mail: hrdec@szpi.gov.cz

4.8. Etikettering: —
