

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2007/C 103/11)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO****«PARDUBICKÝ PERNÍK»****CE N.º: CZ/PGI/005/0408/24.10.2004****DOP ( ) IGP ( X )**

A presente ficha contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

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

2. *Agrupamento:*

Nome: Sdružení Pardubický perník  
Endereço: Rožkova 1009  
CZ-530 02 Pardubice  
Telefone: (420) 466 303 637  
Fax: (420) 466 303 637  
E-mail: info@goldfein.cz  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outra ( )

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. *Tipo de produto:*

Classe: 2.4, Pão de especiarias

4. *Caderno de especificações:*

[Resumo das condições definidas no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Pardubický perník»

4.2. Descrição: O pão de especiarias de Pardubice é um produto cozido de padaria, à base de farinha de trigo, açúcar, ovos inteiros, mel, compotas de frutos, gorduras vegetais, cacau, uma mistura de especiarias para pão (canela, coentros, cravinho, anis, especiarias mistas) e fermento em pó. O pão de especiarias de Pardubice apresenta-se sob duas formas, a seguir descritas:

- a) Um produto de tipo «sanduíche» constituído por duas fatias de pão de especiarias do mesmo tamanho, recheadas ou, nalguns casos, um pequeno bolo de pão de especiarias (uma única peça) recheado. Estes produtos levam sempre uma cobertura de gordura, açúcar e eventualmente chocolate. São comercializados embalados.
- b) Produtos de diversas formas bidimensionais (corações, rapazes ou raparigas com fatos tradicionais, cavalos, cavaleiros, sinos, automóveis, locomotivas, estrelas, animais variados, cestos, personagens de contos, trevos de quatro folhas, ferraduras de cavalo, ovos de Páscoa, presépios, motivos de Natal) ou tridimensionais (casinhas, caixas, berços, trenós, carruagens e carroças com ou sem animais de tracção, livros, animais variados, chinelas, cestos, presépios, árvores de Natal) cortados à mão ou feitos com formas na massa de pão de especiarias, cozidos, e em seguida barrados de uma mistura de açúcar ou gordura. Os produtos são comercializados embalados numa folha de celofane.

4.3. Área geográfica: A zona geográfica de produção do pão de especiarias de Pardubice está limitada ao território da cidade de Pardubice, tal como consta do plano cadastral, e abrange o território da comuna de Spořil.

4.4. Prova de origem: O fabrico do pão de especiarias de Pardubice efectua-se segundo as prescrições nacionais e europeias em vigor, estando sujeito ao controlo da inspecção nacional da agricultura e da alimentação e ao mecanismo de controlo interno HACCP (análise de risco e controlo dos pontos críticos). Em conformidade com a legislação em matéria de rastreabilidade, todos os fabricantes mantêm um registo de todos os fornecedores de matérias primas e de todos os compradores dos produtos acabados. Dado que o pão de especiarias não pertence à categoria dos produtos de padaria frescos, deve ser acondicionado no fabricante e indicar, no mínimo, os dados exigidos nas prescrições acima referidas, particularmente o nome, o peso e a composição do produto, bem como a identidade do fabricante.

4.5. Método de obtenção: O pão de especiarias de Pardubice é um produto de padaria, tendo o seu fabrico sofrido poucas alterações desde há três séculos.

O processo de elaboração é levado a cabo em duas fases, separadas por uns dias de intervalo.

A primeira fase é consagrada à confecção da massa de base, que deve em seguida descansar durante alguns dias antes de ser trabalhada.

A segunda fase começa pela mistura da massa com os ovos, a compota, as especiarias e o fermento, até à obtenção de uma massa elástica, que é em seguida estendida com rolo e novamente trabalhada

— segundo o método indicado no ponto 4.2., alínea a), são cortados ou modelados pedaços de massa de dimensão idêntica que, após terem sido cozidos no forno, são recheados e cobertos de uma mistura de açúcar ou chocolate, antes de serem acondicionados em folhas de celofane, munidas de rótulos com as indicações relativas ao produto, ou

— segundo o método indicado no ponto 4.2., alínea b), os pedaços de massa são cortados ou modelados com determinadas formas (ver ponto 4.2), a fim de formar as peças de uma construção de três dimensões (ver ponto 4.2). Em seguida, estas peças são cozidas e postas a arrefecer e, em seguida, cobertas com uma mistura de açúcar ou chocolate, embora por vezes sejam comercializados sem qualquer cobertura. Os produtos obtidos são posteriormente decorados à mão com açúcar, gordura ou chocolate, antes de serem acondicionados numa embalagem da qual constam as indicações relativas ao produto.

O processo de fabrico, incluindo o acondicionamento, desenrola-se integralmente no lugar de fabrico, na zona definida. O acondicionamento no lugar é justificado pela natureza do produto, já que o transporte de produtos acabados e não embalados acarreta o risco de danificar a cobertura e as decorações. Além disso, está previsto na legislação, que estabelece que os produtos de padaria de longa conservação devem ser embalados no fabricante.

4.6. Relação: A história do fabrico do pão de especiarias em Pardubice pode ser atestada desde o século X e o direito de vender este produto foi ratificado em 1759 pela imperatriz Maria-Teresa. A produção desenvolveu-se no século X, quando, a par da confecção artesanal, surgiu o fabrico industrial. A imagem excepcional de que o pão de especiarias de Pardubice goza hoje em dia junto do público é atestada por artigos de jornais (Noviny Pernštejn, Blesk, etc..) e por fotografias tiradas durante a visita a Pardubice de Václav Havel, então presidente da República Checa, nos ateliers da empresa Goldfein CZ. Todos estes dados evidenciam que Pardubice foi, durante muito tempo, o local de trabalho e formação de artesões especializados, que adquiriram um controlo perfeito do fabrico do pão de especiarias e foram transmitindo os seus conhecimentos. Os motivos característicos que ornamentam o pão de especiarias de Pardubice são também uma herança desta época. Estes estilos e métodos de decoração, que não são ensinados em nenhuma escola, adquirem-se unicamente com a prática.

4.7. Estrutura de controlo:

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

Endereço: Březhradská 182  
CZ-530 32 Hradec Králové

Telefone: (420) 495 454 110

Fax: (420) 495 532 518

E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8. Rotulagem: —

---