

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2007/C 103/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## FIȘĂ REZUMAT

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****„PARDUBICKÝ PERNÍK”****NR. CE: CZ/PGI/005/0408/24.10.2004****DOP ( ) IPG ( X )**

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

Denumire: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Telefon (420) 220 383 111

Fax (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. *Grup:*

Denumire: Sdružení Pardubický perník

Adresă: Rožkova 1009  
CZ-530 02 Pardubice

Telefon (420) 466 303 637

Fax (420) 466 303 637

E-mail: info@goldfein.cz

Componență: Producători/prelucrători ( X ) alte categorii ( )

(<sup>1</sup>) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

3. *Tipul produsului:*

Clasa 2.4, turtă dulce.

4. *Caiet de sarcini:*

[Rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Pardubický perník”.

4.2. Descriere: *Pardubický perník* este un produs de brutărie copt la cuptor, pe bază de făină de grâu, zahăr, ouă întregi, miere, dulceturi de fructe, grăsimi vegetale, cacao, un amestec de mirodenii pentru turtă dulce (scorțișoară, coriandru, cuișoare, anason, ienibahar) și praf de copt. *Pardubický perník* se prezintă sub următoarele două forme:

- (a) Un sandwich compus din două felii de turtă dulce de aceeași mărime și umplut sau, uneori, o prăjitură mică de turtă dulce dintr-o singură bucată și umplută. Aceste produse sunt întotdeauna acoperite de o glazură pe bază de grăsimi, zahăr și eventual ciocolată. Se comercializează în ambalaj.
- (b) Forme bidimensionale (inimioare, băieți sau fetițe în costum tradițional, cai, cavaleri, clopote, automobile, locomotive, stele, diferite animale, coșuri, personaje din poveștile pentru copii, trifoi cu patru foi, potcoave, ouă de Paști, iesle, desene de Crăciun) sau tridimensionale (cabane, cutii, leagăne, trenulețe, calești și trăsuri cu sau fără atelaj, cărți, diferite animale, papuci, coșuri, iesle, brazi de Crăciun) decupate manual sau modelate mecanic din aluatul de turtă dulce, coapte la cuptor, apoi acoperite cu o glazură de zahăr sau pe bază de grăsimi vegetale sau, uneori, pur și simplu ornate manual cu o glazură din zahăr sau pe bază de grăsimi vegetale. Produsele sunt comercializate într-un ambalaj din folie de celofan.

4.3. Aria geografică: Aria geografică de producție pentru *Pardubický perník* se limitează la teritoriul orașului Pardubice, după cum acesta figurează în planul de cadastru, și cuprinde teritoriul localității Spojil.

4.4. Dovada originii: *Pardubický perník* se obține prin metode conforme cu prevederile naționale și europene în vigoare și se supune controlului inspecției naționale a agriculturii și alimentației și mecanismului de control intern [HACCP (analiza riscurilor și punctul critic de control)]. În conformitate cu legislația privind trasabilitatea, toți producătorii țin un registru al tuturor furnizorilor de materii prime și al tuturor cumpărătorilor de produse finite. Întrucât turta dulce nu aparține categoriei de produse proaspete de brutărie, trebuie condiționată la producător, iar pe etichetă trebuie să apară cel puțin datele indicate în dispozițiile susmenționate, în special denumirea, greutatea și compoziția produsului, precum și identitatea producătorului.

4.5. Metoda de obținere: *Pardubický perník* este un produs de brutărie a cărui metodă de fabricație nu a evoluat semnificativ în ultimele trei secole.

Procedeul de fabricație se desfășoară în două etape situate la interval de câteva zile.

Prima fază este consacrată preparării aluatului de bază, care se va odihni apoi câteva zile înainte de a fi frământat.

A doua etapă începe prin amestecarea aluatului cu ouăle, dulceața, mirodeniile și praful de copt, până la obținerea unei mase elastice, care va fi apoi întinsă cu ruloul, iar apoi prelucrată:

- în conformitate cu procedeul prevăzut la punctul 4.2. (a), bucăți de aluat de dimensiuni egale sunt decupate sau modelate și, după ce au fost coapte la cuptor, sunt umplute și acoperite cu o glazură sau cu ciocolată, înainte de a fi condiționate în folii de celofan prevăzute cu etichete ce conțin indicații referitoare la produs, sau
- în conformitate cu procedeul prevăzut la punctul 4.2. (b): bucățile de aluat sunt decupate sau modelate după formele menționate (a se vedea punctul 4.2) sau pentru a constitui elementele unei construcții tridimensionale (a se vedea punctul 4.2). Apoi sunt coapte la cuptor, iar în fine puse la răcit; uneori sunt comercializate ca atare, însă cel mai adesea sunt acoperite cu glazură sau ciocolată. Produsele astfel obținute sunt apoi ornate manual, pe bază de zahăr, grăsimi și ciocolată, înainte de a fi condiționate într-un ambalaj etichetat cu indicațiile referitoare la produs.

Procesul de fabricație, inclusiv condiționarea, se derulează integral la locul de producție, în cadrul zonei predefinite. Condiționarea pe loc se justifică prin natura produsului, transportul produselor finite neambalate riscând să strice glazura și decorațiile, și este, de asemenea, prevăzut prin lege, care stabilește că produsele de brutărie cu păstrare îndelungată trebuie ambalate la producător.

4.6. Legătură: La Pardubice, istoria producției de turtă dulce este atestată din secolul al XVI-lea, iar dreptul de a vinde acest produs a fost recunoscut în 1759 de împărăteasa Maria-Tereza. Producția a luat avânt în secolul al XX-lea, odată ce producția industrială s-a alăturat obținerii artisanale. Imaginea excepțională de care *Pardubický perník* se bucură în rândul publicului larg în zilele noastre este atestată prin articole de ziar (*Noviny Pernštejn*, *Blesk* etc.) și fotografiile făcute cu ocazia vizitei lui Václav Havel, pe atunci președinte al Republicii Cehe, la Pardubice, în atelierele societății Goldfein CZ. Înțelegem astfel că Pardubice a fost pentru multă vreme locul de muncă și de formare vocațională a unor artizani specializați, care au ajuns să stăpânească perfect tehnica de producere a turtei dulci și care au transmis mai departe cunoștințele lor. Desenele caracteristice cu care se decorează „Pardubický perník” sunt, de asemenea, o moștenire a acelei epoci. Aceste stiluri și metode de ornare, care nu sunt predate nicăieri, se deprind numai prin exercițiu.

4.7. Organism de control:

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

Adresă: Březhradská 182  
CZ-530 32 Hradec Králové

Telefon (420) 495 454 110

Fax (420) 495 532 518

E-mail: hrdec@szpi.gov.cz

4.8. Etichetare: —

---