

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 103/11)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„PARDUBICKÝ PERNÍK“****ES št.: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 383 111

Telefaks: (420) 224 324 718

E-naslov: posta@upv.cz

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Sdružení Pardubický perník

Naslov: Rožkova 1009
CZ-530 02 Pardubice

Tel.: (420) 466 303 637

Telefaks: (420) 466 303 637

E-naslov: info@goldfein.cz

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 2.4: Medenjaki

4. Specifikacija

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv: „Pardubický perník“

4.2 Opis: „Pardubický perník“ je pečen pekovski proizvod na osnovi pšenične moke, sladkorja, celih jajc, čebeljega medu, sadnih marmelad, rastlinskih maščob, kakava, mešanice začimb za medenjaki (cimet, koriander, klinčki, janež, piment) in pecilnega praška. „Pardubický perník“ se proizvaja v naslednjih dveh različicah.

- a) Kot polnjen sendvič, sestavljen iz dveh enako velikih kosov medenega testa in nadeva, ali v nekaterih primerih kot en kos medenega testa z nadevom. Ti proizvodi so vedno prekriti s prelivom, narejenim na osnovi maščobe, sladkorja in včasih čokolade. Prodajajo pakirane.
- b) Kot oblikovan medenjaki, izdelan z izrezovanjem ali odtisovanjem različnih tradicionalnih dvodimenzionalnih (srca, dečki in deklice v narodni noši, konji, jezdec na konjih, zvonovi, božična drevesca, avtomobili, lokomotive, zvezde, različne živali, košare, pravljčni junaki, štiriperesne detelje, konjske podkve, velikonočna jajca, jaslice, božični motivi) ali tridimenzionalnih motivov (hišice, škatle, zibelke, sani, odprte in zaprte kočije z vprego ali brez nje, knjige, različne živali, copate, košare, jaslice, božična drevesca) iz medenega testa, ki se po pečenju prekrije s prelivom iz sladkorja ali maščobe oziroma neprekrit okraši s prelivom iz sladkorja ali maščobe. Proizvodi se prodajajo zaviti v folijo.

4.3 Geografsko območje: Geografsko območje, na katerem se proizvaja „Pardubický perník“, je omejeno na katastrsko ozemlje mesta Pardubice, vključno s katastrskim ozemljem občine Spojil.

4.4 Dokazilo o poreklu: Pardubický perník se proizvaja po veljavnih nacionalnih in evropskih predpisih, proizvodnjo (in upoštevanje specifikacije) nadzoruje državna inšpekcija za kmetijstvo in živila, uporablja se tudi sistem notranjega nadzora HACCP (analiza tveganj in kritičnih nadzornih točk). Kar zadeva sledljivost proizvoda, vodijo v skladu z zakonodajo vsi proizvajalci register vseh dobaviteljev surovin in vseh kupcev končnih proizvodov. Ker medenjaki ne sodi v kategorijo svežih pekovskih proizvodov, ga mora pakirati proizvajalec in opremiti najmanj s podatki, ki so navedeni v ustreznih predpisih, zlasti z imenom, težo in sestavo proizvoda ter identiteto proizvajalca.

4.5 Metoda pridobivanja: „Pardubický perník“ je pekovski proizvod, katerega tehnologija izdelave se z majhnimi spremembami uporablja že tristo let.

Proizvodnja poteka v dveh fazah, med katerima je nekaj dni presledka.

V prvi fazi se pripravi osnovno testo, ki naslednjih nekaj dni, preden gre v nadaljnjo obdelavo, zori.

Druga stopnja se začne tako, da zrelo testo premešajo z vsebino jajc, marmelado, začimbami in pecilnim praškom, da nastane prožna masa, ki jo razvaljajo, potem pa obdelajo takole:

- medenjaki iz točke a) poglavja 4.2. izrežejo ali odtisnejo iz istih kosov testa, ki jih po peki v peči napolnijo z nadevom in prekrijejo s prelivi ali čokolado, potem pa jih zapakirajo v folijo, na kateri so potrebne informacije o proizvodu,
- pri medenjaku iz točke b) poglavja 4.2 se izrežejo ali odtisnejo kosi testa, ki imajo že končno obliko (glej 4.2) ali pa so sestavni deli za izdelavo tridimenzionalnih figur (glej 4.2). Kosi testa se spečejo v peči in po ohladitvi prekrijejo z prelivom ali čokolado ali pa pustijo neprekriti. Tako pripravljene kose ročno okrasijo z maso iz sladkorja, maščob ali čokolade in zapakirajo v embalažo, na kateri so navedene informacije o proizvodu.

Celoten postopek proizvodnje vključno s pakiranjem poteka v obratih na omejenem geografskem območju. Pakiranje pri samem proizvajalcu je nujno zaradi narave proizvoda (prevoz nezapakiranih končnih proizvodov bi lahko škodoval njihovi kvaliteti glede prelivov in okraskov), pa tudi zaradi zakonskih predpisov, ki zahtevajo pakiranje trajnih pekovskih proizvodov z daljšim rokom uporabe neposredno pri proizvajalcu.

4.6 Povezava: Zgodovina proizvodnje medenjakov v Pardubicah sega v 16. stoletje, pravico do proizvodnje medenjakov v Pardubicah je leta 1759 potrdila Marija Terezija. Proizvodnja se je razcvetela v 20. stoletju, ko se je ročni priključila še industrijska proizvodnja. O današnjem izrednem pomenu medenjaka „Pardubický perník“ v zavesti javnosti pričajo članki v časopisih (Noviny Pernštejn, Blesk, itd.) in fotografije z obiska Vaclava Havla, nekdanjega češkega predsednika, v delavnicah družbe Goldfein CZ v Pardubicah. Iz povedanega je očitno, da v Pardubicah že dolgo delujejo in se usposablajo strokovnjaki, ki obvladajo proizvodnjo te specialitete, svoje znanje pa prenašajo svojim naslednikom. Ena od potrebnih spretnosti je tudi nanašanje značilnih motivov, ki se uporabljajo za okraševanje medenjaka „Pardubický perník“. Teh slogov in načinov okraševanja ne poučujejo nikjer drugje in se jih je mogoče naučiti le s sodelovanjem pri sami proizvodnji.

4.7 Nadzorni organ:

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

Naslov: Březhradská 182
CZ-530 32 Hradec Králové

Tel.: (420) 495 454 110

Telefaks: (420) 495 532 518

E-naslov: hradek@szpi.gov.cz

4.8 Označevanje: —
