

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2007/C 103/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel időpontjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „PARDUBICKÝ PERNÍK”

EK-szám: CZ/PGI/005/0408/26.10.2004

OEM ( ) OFJ ( X )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 383 111

Fax: (420) 224 324 718

e-mail: posta@upv.cz

## 2. Csoportosulás:

Név: Sdružení Pardubický perník

Cím: Rožkova 1009  
CZ-530 02 Pardubice

Tel.: (420) 466 303 637

Fax: (420) 466 303 637

e-mail: info@goldfein.cz

Összetétel: termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. Termék típusa:

Osztály: 2.4., mézeskalács

2. Termékleírás:

(az 510/20064/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Pardubický perník”

4.2. Leírás: A pardubicei mézeskalács (Pardubický perník) egy péksütemény, amely búzaliszt, cukor, tojás, méz, gyümölcslekvár, növényi zsiradék, kakaó, mézeskalácshoz használt fűszerkeverék (fahéj, koriander, szegfűszeg, ánizs, szegfűbors) és sütőpor felhasználásával készül. A pardubicei mézeskalács két variációban készül:

- a) töltelékkel szendvics-szerűen összeragasztott két egyforma mézeskalács-szelet, illetve töltelékkel töltött egyetlen szelet. Minden terméket zsiradékból vagy cukorból, esetleg csokoládéból készült bevonattal látnak el. A terméket csomagolják;
- b) valamilyen figurát ábrázoló mézeskalács, amely különböző kétdimenziós (szív, népviseletbe öltözött fiú vagy lány, ló, lovas, harang, karácsonyfa, autó, mozdony, csillag, különböző állatfigurák, kosarak, mesefigurák, négylevelű lóhere, patkó, hímes tojás, betlehem, karácsonyi motívumok), vagy háromdimenziós (házikó, doboz, bölcső, szán, szekér és hintó lóval vagy anélkül, könyv, állatfigurák, papucs, kosár, betlehem, karácsonyfa) formára alakítanak ki a mézeskalács tésztából, és sütés után cukros, vagy zsiradékból készült mázzal vonnak be, illetve díszítenek. A terméket fóliába csomagolják.

4.3. Földrajzi terület: A pardubicei mézeskalácsot Pardubice város és Spořil település területén készítik.

4.4. A származás igazolása: A pardubicei mézeskalács gyártása az érvényes belföldi és európai előírások szerint történik, valamint a gyártást a Státní zemědělská a potravinářská inspekce, az állami mezőgazdasági ellenőrzési hivatal és a HACCP (veszélyelemzés, kritikus ellenőrzési pontok) belső ellenőrző mechanizmus is ellenőrzi. A termék nyomkövetésének jogszabály szerinti biztosítása érdekében valamennyi gyártó nyilvántartást vezet minden nyersanyagszállítóról és a késztermék minden felvásárlójáról. A mézeskalács nem tartozik a friss pékáruk kategóriájába, ezért már a gyártónál csomagolni kell, és a csomagoláson fel kell tüntetni legalább az előírt adatokat, elsősorban a megnevezést, súlyt, összetelt és a termék azonosítóját.

4.5. Az előállítás módja: A pardubicei mézeskalács pékárú, amely gyártásának módja nem nagyon változott az elmúlt háromszáz évben.

A pardubicei mézeskalács készítése két szakaszból áll, amelyek között néhány napos szünet van.

Az első szakaszban készül az alaptészta, amely néhány napig pihen a további feldolgozás előtt.

A második szakaszban a kész tésztát összedolgozzák a tojással, lekvárral, fűszerekkel és a sütőporral egy rugalmas masszává, amelyből egy lapot gyúrnak, amelyet a következő módon dolgoznak fel:

- vagy a 4.2. pont a) alpontjában említett mézeskalácsokat készítenek, egyforma nagyságú darabokat vágnak, amelyeket kemencében sütnek meg, majd megtöltik őket és mázzal vagy csokoládéval vonják be, fóliába csomagolják őket, amelyen feltüntetik a termékre vonatkozó fontos információkat, illetve
- a 4.2. pont b) alpontjában említett mézeskalácsokat készítenek, kivágják a megfelelő tésztadarabokat, amelyek formája előre meghatározott (lásd 4.2. pont), illetve amelyek egy térbeli alakzat részéit alkotják (lásd 4.2. pont). A tésztadarabokat a kemencében megsütik, majd miután kihűltek, mázzal vagy csokoládéval vonják be, illetve esetenként nem kerül rájuk máz. Az így elkészített elemeket cukorból, zsiradékból vagy csokoládéból készült bevonattal kézzel díszítik, majd fóliába csomagolják őket, amelyen feltüntetik a termékre vonatkozó fontos információkat.

A teljes gyártási folyamat, valamint a csomagolás a behatárolt földrajzi területen található üzemekben történik. A termék tulajdonságai miatt van szükség arra, hogy a csomagolásra a gyártónál kerüljön sor; a be nem csomagolt késztermék szállítása során előfordulhat, hogy a máz és a díszítés minősége romlik, ezen kívül jogszabály írja elő, hogy a tartós pékáru csomagolásának közvetlenül a gyártó üzemből kell történnie.

4.6. Kapcsolat: Pardubicén a mézeskalács készítésének története a 16. századik nyúlík vissza, Mária Terézia pedig 1759-ben adott engedélyt a mézeskalács gyártására. A 20. században, amikor a kisipari termelést kiegészítette az ipari gyártás, virágzó korszak kezdődött. A pardubicei mézeskalács jelenlegi különleges népszerűségét példázzák a különféle újságcikkek (Pernštejn, Blesk és más lapokban), illetve a Václav Havel egykori köztársasági elnökről a Goldfein CZ vállalat műhelyében készült képek. A fentiekből is kitűnik, hogy Pardubicén régóta dolgoztak és tanultak azok a szakemberek, akik jól értettek e különlegesség elkészítéséhez, és az ő szellemi tulajdonuk a követőikre szállt. A pardubicei mézeskalács díszítése sorsán alkalmazott jellegzetes motívumok is a készítőik kezűességét példázzák. A díszítés stílusát és módját sehol nem oktatják, egyszerűen csak a gyártás során megszerzett tapasztalatokat adják át.

4.7. Felügyeleti szerv:

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

Cím: 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. Címkézés: –

---