INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 187/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„CHLEB PRĄDNICKI“

č. ES: PL-PGI-0005-0694-23.04.2008

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Chleb prądnicki“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 2.4 – Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Chleb prądnicki“ je hnedý chlieb vyrobený z kvasenej raže.

Tvar

„Chleb prądnicki“ sa pečie v dvoch tvaroch: oválnom a okrúhlom.

Oválne bochníky sa vyrábajú v dvoch hmotnostiach:

1. 14 kg: dĺžka 950 až 1 000 mm, výška 120 až 150 mm, šírka v strede od 450 do 500 mm.

2. 4,5 kg: dĺžka 600 až 650 mm, výška 120 až 150 mm, šírka v strede od 300 do 350 mm.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Šírka oválnych bochníkov (oboch hmotností) sa postupne znižuje smerom k okraju bochníka.

Okrúhle bochníky sa vyrábajú len v jednej hmotnosti: 4,5 kg, priemer 450 až 500 mm.

Kôrka

Kôrka (nezávisle na tvare bochníkov) je hrubá 4 – 6 mm, hnedej až tmavohnedej farby, jej povrch je jednotný alebo má viditeľné praskliny a je pokrytý tenkou vrstvou ražných otrúb.

Striedka

V priečnom reze má chlieb svetlú farbu a je rovnomerne pórovitý. Pokiaľ je striedka chleba podrobená jemnej záťaži, mala by sa vrátiť do pôvodného stavu bez poškodenia štruktúry. Chlieb má chuť a vôňu charakteristickú pre chlieb vyrobený z kvasenej raže.

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Obsah vody/vlhkosť: osem hodín od pečenia nie viac ako 50 %.

Objem: 100 g chleba nemá objem väčší ako 200 cm^3.

Kyslosť: nie viac ako 10 pH.

3.3. *Suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov):*

— vysokokvalitná ražná a pšeničná múka používaná v potravinárskom priemysle,

— varené zemiaky alebo zemiakové vločky (používané sezónne na jar alebo v skorom lete),

— ražné otruby,

— soľ,

— pitná voda,

— čerstvé kvasnice,

— rasca.

3.4. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne postupy výroby, ktoré sa musia vykonať v označenej zemepisnej oblasti:*

Všetky postupy výroby sa musia vykonať v označenej zemepisnej oblasti:

— príprava cesta z kvásku tradičnou metódou, ktorá má päť krokov,

— ručné rozdelenie cesta na kúsky a ich ručné tvarovanie,

— konečné kysnutie tvarovaných kusov v košíčkoch,

— príprava kusov na pečenie, zvlhčenie vodou a posypanie ražnými otrubami,

— pečenie bochníkov,

— chladenie upečeného chleba.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

Keď sa chlieb predáva rozrezaný na kúsky, nesmie sa rezať až pokiaľ neochladne, tj. minimálne štyri hodiny po ukončení pečenia.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

„Chleb prądnicki“ sa môže predávať bez balenia. Okolo každého vcelku predávaného bochníka je obmotaná stužka, na ktorej sú vytlačené údaje podľa zákonných ustanovení týkajúcich sa označovania potravinárskych výrobkov pri uvedení na trh. Chlieb predávaný ako polovice alebo štvrtiny bochníka sa balí do fólie alebo do papierových vreciek, ku ktorým je pripevnená etiketa s grafickým náčrtkom podobným tomu na stužke. Etiketa musí obsahovať logo chráneného zemepisného označenia a slová „chránené zemepisné označenie“. Chlieb, ktorý má nepredajnú veľkosť, tj. váži viac než 4,5 kg, a pečie sa v pekárni na špeciálne príležitosti, má podobnú stužku, aká sa používa pre 4,5 kilogramové bochníky, ale je prispôsobená rozmerom jednotlivých bochníkov. Etikety a stužky budú distribuované všetkým výrobcom „Chleb prądnicki“ pekárňou „Piekarnia B.A. Madej“. Pravidlá distribúcie etikiet sú formulované tak, že sa nemôže vyskytnúť žiadna diskriminácia voči žiadnemu výrobcovi, ktorý vyrába „Chleb prądnicki“ podľa špecifikácií.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

V rámci administratívnych hraníc mesta Krakov.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Názov „Chleb prądnicki“ pochádza z názvov dedín na rieke Prądnik. Najdôležitejšie z nich boli Prądnik Czerwony a Prądnik Biały, v ktorých sa nachádzalo mnoho mlynov. Prvé nepriame odkazy na pekárov z oblasti Prądnik sa datujú až do 14. storočia. Obyvatelia dediny Prądnik Czerwony boli známi predovšetkým pečením obrovských bochníkov „Chleb prądnicki“.

Dediny Prądnik Czerwony a Prądnik Biały sa stali súčasťou Krakova 1. apríla 1910. I keď v súčasnosti sú súčasťou obvodu mesta Krowodrza, ich názvy sa stále bežne používajú.

„Chleb prądnicki“ a jeho metóda výroby sa vyvinula počas mnohých rokov generáciami pekárov. Jeho charakteristické vlastnosti sa pripisujú ľudským vlastnostiam: zručnosti a umenie pekárov, ktorí ho pečú podľa tradičných metód a iba s použitím špecifických surovín.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Osobitné vlastnosti, ktoré najviac odlišujú „Chleb prądnicki“ od ostatných výrobkov, sú jeho veľkosť, hrubá kôrka a dlhá trvanlivosť. Bežný chlieb sa pečie v 4,5 kg bochníkoch a pre špeciálne príležitosti sa pečú 14 kg bochníky. Každý bochník má trochu iný tvar. Ak sa uloží v bežných podmienkach, „Chleb prądnicki“ zostane čerstvý po dobu siedmich dní.

Ďalšou odlišujúcou vlastnosťou je skutočnosť, že „Chleb prądnicki“ je pekárenský výrobok, ktorý „dozrieva“ po pečení. Svoju plnú chuť a vôňu dostáva až na druhý deň po pečení.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickými vlastnosťami výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Prihláška je založená na špecifickej akosti chleba „Chleb prądnicki“, ktorá je charakterizovaná v bode 5.2, a na jeho povesti.

Výnimočný charakter výrobku je v podstate výsledkom ľudských zručností, ktoré našli dobré využitie najmä pri hnetení a tvarovaní cesta dávajúc tak každému bochníku mierne odlišný tvar, a použitia vhodného tepelného spracovania, ktoré dodáva chlebu „Chleb prądnicki“ riadnu hrúbku, štruktúru povrchu a kôrku. Zahrnutie zemiakov alebo zemiakových vločiek do receptu zaisťuje dlhú trvanlivosť.

História, tradícia pečenia a povesť chleba „Chleb prądnicki“:

„Chleb prądnicki“ sa prvý raz spomína v roku 1421, kedy Albert, krakovský biskup, udelil svojmu kuchárovi Świętosławovi Skowronekovi dve *źreby* (jednotky merania plochy) pozemkov v oblasti Prądnik. Obyvatelia tohto územia boli nútení piecť chlieb na biskupov stôl.

Kráľ Jan Olbracht udelil 26. mája 1496 privilégium, ktoré pekárom ražného chleba z miest, medzi ktoré patril aj Prądnik, umožnilo udržiavať dlhotrvajúci zvyk predávať chlieb v Krakove raz do týždňa na utorkovom trhu. Toto privilégium dovoľovalo cechu pekárov vnútri mestských hradieb piecť a predávať biele a ražné pečivo bez obmedzenia. Predaj ražného chleba mimo mestských hradieb (pekári mimo mestských hradieb nemohli piecť biele pečivo) bol prísne obmedzený. Pekári znovu získali právo bez obmedzenia priniesť „Chleb prądnicki" do Krakova až 1. júla 1785.

Pôvodné dokumenty z 18. a 19. storočia uchovávané Pekárskym cechom v Krakove ukazujú, že v tom období boli ustanovené princípy predaja a ocenenia chleba na základe zoznamu štandardných cien. Zákazníci si zrejme naďalej vychutnávali „Chleb prądnicki" až do konca 20. rokov /začiatku 30. rokov 20. storočia, ale počas 30. rokov sa výroba zastavila. Napriek tomu „Chleb prądnicki" neupadol nenapraviteľne do zabudnutia. Podľa predsedu obchodnej spoločnosti Stary Kleparz sa v povojnovom období (1945 – 1998) „Chleb prądnicki" znovu predával na trhovisku Stary Kleparz, najstaršom dodnes fungujúcom a najznámejšom trhovisku v Krakove.

Literárne práce a tlačové publikácie z 19. a 20. storočia nesú svedectvo o povesti chleba „Chleb prądnicki":

— Wincenty Pol „Obrazek" (báseň 19. stor.),

— úryvok z básne Wincentyho Pola zo zbierky Ambroży Grabowského – nepomenované (19. stor.),

— „Wspomnienia" od Ambroży Grabowského (19. stor.),

— „Kodeks dyplomatyczny Katedry Krakowskiej Św. Wacława" – Franciszek Piekosiński, 1883

— „Włościanie z okolic Krakowa" – Józef Mączyński, 1858, noviny „Przyjaciel Ludu", 1846,

— „Tygodnik Ilustrowany", 1862,

— „Encyklopedia Powszechna", 1865,

— „Wspomnienia" – Maria Estreicherówna (20. stor.).

„Chleb prądnicki" sa takisto objavuje na maľbách z 19. storočia:

— „Z promnickim chlebem w Krakowie" – Kajetan Wincenty Kielisiński, 1847,

— „Prądniczanin" – Jan Kanty Wojnarowski,

— „Piekarz chleba prądnickiego" – Jan Kanty Wojnarowski.

Prítomnosť chleba „Chleb prądnicki" na súťažiach, medzinárodných veľtrhoch a v kampaniach na propagáciu Krakova potvrdzuje jeho povesť medzi súčasnými spotrebiteľmi.

V roku 2004 „Chleb prądnicki" získal cenu v súťaži Małopolski Smak za príkladnú akosť a vynikajúcu chuť. A v roku 2005 bola pekáreň, ktorá vyrába „Chleb prądnicki" nominovaná maršálkom regiónu Małopolskie na titul „poľského poľnohospodárskeho výrobcu 2005". Povesť chleba je vidno takisto na jeho účasti na medzinárodných výstavách, napr. v Paríži (2005) počas veľtrhu Salon Internationale de l'Alimentation (Medzinárodného potravinárskeho veľtrhu). Údaje o chlebe „Chleb prądnicki" boli takisto zahrnuté do publikácie „Terra Madre: 1 600 Food Communities" publikovanej organizáciou Slow Food.

Obrázok chleba sa často používa na propagáciu Krakova - napr. „Chleb prądnicki“ bol jedným zo symbolov použitých na reprezentáciu Krakova počas osláv 750. výročia udelenia magdeburských mestských práv. Letáky propagujúce Krakov takisto obsahujú obrázky chleba „Chleb prądnicki“. Súčasná povesť chleba sa odvíja od historickej slávy, ktorá sa vyvíjala popularizáciou známeho produktu opierajúceho sa o jedinečnú chuť, výnimočnú kvalitu a dlhú trvanlivosť. Dnes sa „Chleb prądnicki“ po celom Poľsku predáva v lahôdkach, v ktorých sa predávajú najlepšie potraviny z celého sveta. Ďalšie potvrdenie povesti chleba je fakt, že spotrebitelia sú pripravení zaň platiť päťnásobok trhovej ceny masovo vyrábaného chleba. „Chleb prądnicki“ je nesmierne populárny počas každoročného festivalu chleba (Święto Chleba). Každý deň festivalu sa upečie štyrikrát väčšie množstvo tohto chleba než za normálnych okolností.

Údaje o chlebe „Chleb prądnicki“ sú zahrnuté do mnohých súčasných publikácií, vrátane kuchárky „Produkt tradycyjny na małopolskim stole“ (tradičný výrobok na stole regiónu Małopolskie), publikácie „Stół pięknie nakryty“ (pekne prestretý stôl) a brožúrky „Małopolska – Palce lizać. Przewodnik kulinary po regionie“ (Zbiehajúce sa sliny v regióne Małopolska – kuchársky sprievodca po regióne). Správy o chlebe „Chleb prądnicki“ sa takisto nachádzajú v Krakovských denníkoch „Dziennik Polski“ a „Gazeta Krakowska“ a v národnej obchodnej tlači (pekárske a kuchárske zborníky „Przegląd Piekarniczy i Cukierniczy“ and „Cukiernictwo i Piekarstwo“). Články týkajúce sa „Chleb prądnicki“ sa taktiež vyskytli v denníkoch „Polska Głos Wielkopolski“ dňa 25. augusta 2008, v „Tęczy“ a v týždenníku „Niedziela“ dňa 10. augusta 2008.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]

http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0