

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 187/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„CHLEB PRĄDNICKI“****EG-Nr.: PL-PGI-0005-0694-23.04.2008****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name:**

„Chleb prądnicki“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Polen

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 2.4 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Das „Chleb prądnicki“ (Brot aus Prądnik) ist ein dunkles Brot, das aus Roggensauerteig hergestellt wird.

**Form**

Die Brotsorte „Chleb prądnicki“ wird in länglicher und runder Form gebacken.

In der länglichen Form gibt es das Brot in zwei Gewichtsklassen:

1. 14 kg — Länge: 950 bis 1 000 mm, Höhe: 120 bis 150 mm, die Breite in der Mitte des Brotlaibes schwankt zwischen 450 und 500 mm.

2. 4,5 kg — Länge: 600 bis 650 mm, Höhe: 120 bis 150 mm, die Breite in der Mitte des Brotlaibes schwankt zwischen 300 und 350 mm.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

In seiner länglichen Form „verjüngt“ sich das Brot in beiden Gewichtsklassen zu den Enden hin.

Runde Form — eine Gewichtsklasse — 4,5 kg, Durchmesser: 450-500 mm.

#### Kruste

Die Kruste ist unabhängig von der Form des Brotes 4 bis 6 mm stark und von brauner bis dunkelbrauner Farbe; ihre Oberfläche ist ebenmäßig bzw. von deutlich sichtbaren Rissen durchzogen und mit einer dünnen Schicht Roggenkleie bedeckt.

#### Krume

Im Anschnitt ist das Brot von heller Farbe und gleichmäßiger Porung. Nach leichtem Druck sollte die Krume wieder ihre ursprüngliche Form annehmen, ohne dass ihre Struktur beschädigt wird. Das „Chleb prądnicki“ besitzt den charakteristischen Geschmack und Geruch eines aus Roggensauerteig hergestellten Brotes.

#### Physikalisch-chemische Merkmale

Feuchtigkeitsgehalt — 8 Stunden nach dem Backen höchstens 50 %.

Volumen — 100 g Brot haben ein Volumen von mindestens 200 cm<sup>3</sup>.

Säuregrad — höchstens 10 pH.

#### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

- hochwertiges Roggen- und Weizenmehl, wie es in der Nahrungsmittelindustrie verwendet wird,
- gekochte Kartoffeln oder Kartoffelflocken (saisonal im Frühjahr und Frühsommer),
- Roggenkleie,
- Salz,
- Trinkwasser,
- Frischhefe,
- Kümmel.

#### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

#### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Der gesamte Herstellungsprozess muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

- traditionelle fünfstufige Sauerteigführung,
- manuelles Teilen des Teigs und manuelles Formen der Stücke,
- Stückgare der Teiglinge in Körben,
- Vorbereitung der Teiglinge zum Backen, Befeuchten mit Wasser und Bestreuen mit Roggenkleie,
- Backen der Teiglinge,
- Auskühlen des gebackenen Brotes.

#### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Stückweise verkaufte Brot darf erst geschnitten werden, wenn es ausgekühlt ist, d. h. frühestens vier Stunden nach Beendigung des Backvorgangs.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Das „Chleb prądnicki“ kann unverpackt verkauft werden. Jedes als ganzer Laib verkaufte 4,5-kg-Brot wird mit einer Banderole mit aufgedruckten Angaben entsprechend den Bestimmungen über die Kennzeichnung von in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln versehen. Stückweise verkauftes Brot (Halb- oder Viertellaibe) wird in Folien- oder Papierbeutel verpackt, die mit einem Etikett versehen sind, auf dem das gleiche Grafiklogo wie auf der Banderole zu sehen ist. Das Etikett muss das Zeichen für die geschützte geografische Angabe sowie die Aufschrift „Chronione Oznaczenie Geograficzne“ (Geschützte geografische Angabe) tragen. Brot in nicht handelsüblicher Größe, d. h. mit einem Gewicht über 4,5 kg, das für spezielle Anlässe gebacken wird, erhält wie das 4,5-kg-Brot eine Banderole, die der Größe des Brotlaibes angepasst ist. Die Etiketten und Banderolen werden von der Bäckerei B. A. Madej an alle Hersteller der Brotsorte „Chleb prądnicki“ ausgegeben. Die Ausgaberegeln gewährleisten dabei, dass es unter den Herstellern, die die Brotsorte „Chleb prądnicki“ nach Maßgabe der vorliegenden Spezifikation produzieren, zu keinerlei Diskriminierung kommen kann.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Stadt Kraków (Krakau) in ihren Verwaltungsgrenzen.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

#### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Der Name der Brotsorte „Chleb prądnicki“ leitet sich vom Namen der an dem Flüsschen Prądnik gelegenen Dörfer ab, von denen Prądnik Czerwony und Prądnik Biały die bedeutendsten sind, da dort zahlreiche Mühlen existierten. Die ersten indirekten Erwähnungen über die Bäcker aus Prądnik stammen bereits aus dem 14. Jahrhundert. Die Einwohner von Prądnik Czerwony waren vor allem dafür berühmt, dass sie riesige Laibe des „Chleb prądnicki“ buken.

Prądnik Czerwony und Prądnik Biały lagen ab 1. April 1910 innerhalb der Verwaltungsgrenzen von Krakau. Bis 1990 gehörten diese beiden Dörfer zum Krakauer Stadtbezirk Krowodrza, ihre Namen wurden jedoch im alltäglichen Sprachgebrauch weiterverwendet und bilden heute die offiziellen Bezeichnungen der eigenständigen Krakauer Stadtbezirke III und IV.

Das „Chleb prądnicki“ und die Methode seiner Herstellung haben sich in langjähriger Praxis, die durch Generationen von Bäckern geprägt wurde, entwickelt. Die charakteristischen Merkmale des „Chleb prądnicki“ sind mit den Menschen eng verbunden — mit dem handwerklichen Können und der Backkunst der Hersteller, die das Brot auf traditionelle Art und Weise und unter strenger Verwendung genau festgelegter Rohstoffe backen.

#### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Ein ganz besonderes Merkmal, durch das sich das „Chleb prądnicki“ am deutlichsten von anderen Produkten unterscheidet, sind seine Größe, die starke Kruste und seine lange Haltbarkeit. Gewöhnlich werden Laibe von 4,5 kg Gewicht gebacken, zu besonderen Anlässen aber auch 14-kg-Brote. Jeder Brotlaib hat eine etwas andere Form. Zudem hält sich das „Chleb prądnicki“ bei normaler Lagerung sieben Tage frisch.

Charakteristisch für das „Chleb prądnicki“ ist auch, dass es nach dem Backen „reift“ und seinen vollen Geschmack und Geruch erst am zweiten Tag nach dem Backen entfaltet.

#### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Grundlage für den Antrag bilden die unter Punkt 5.2 beschriebenen besonderen Qualitätseigenschaften und das Ansehen des „Chleb prądnicki“.

Ausschlaggebend für den außergewöhnlichen Charakter des Produkts ist das handwerkliche Können der Hersteller, insbesondere die Tatsache, dass der Teig von Hand aufgearbeitet und geformt wird, wodurch jeder Brotlaib eine etwas andere Form annimmt. Hinzu kommt eine spezielle Wärmebehandlung, in deren Verlauf das „Chleb prądnicki“ sein charakteristisches Volumen und seine typische Oberflächenstruktur und Kruste erhält. Die Verwendung von Kartoffeln bzw. Kartoffelflocken wiederum gewährleisten eine lange Haltbarkeit.

Geschichte, Herstellungstradition und Ansehen des „Chleb prądnicki“

Die ältesten Informationen über das „Chleb prądnicki“ stammen aus dem Jahr 1421, als der Krakauer Bischof Albert seinem Koch Świątosław Skowronek zwei Hufen (żreb — ein Flächenmaß) Land in Prądnik übertrug. Die dortigen Bewohner wurden verpflichtet, für die Hofhaltung des Bischofs Brot zu backen.

Mit dem Privileg des Königs Jan Olbracht vom 26. Mai 1496 wurde den Bäckern von dunklem Roggenbrot (chleb rżany) wie z. B. aus Prądnik gestattet, das Brot - wie es schon länger Brauch war — auch weiterhin einmal in der Woche auf dem Dienstagsmarkt in Krakau zu verkaufen. Diesem Privileg zufolge durften die Angehörigen der Bäckergilde, die ihrem Handwerk innerhalb der Stadtmauern nachgingen, uneingeschränkt helle und dunkle Backwaren herstellen und verkaufen. Bäcker außerhalb der Stadtmauern durften dagegen überhaupt keine hellen Backwaren herstellen, und der Verkauf von Dunkelbrot, das außerhalb der Stadt gebacken wurde, war stark eingeschränkt. Erst am 1. Juli 1785 erhielten die Bäcker die Genehmigung, das „Chleb prądnicki“ unbegrenzt nach Krakau einzuführen.

Im 18. und 19. Jahrhundert wurden Vorschriften für den Brotverkauf und die Festlegung des Brotpreises nach der sogenannten Brottaxe erlassen, wovon Originaldokumente aus jener Zeit Zeugnis ablegen, die von der Bäckerinnung in Krakau aufbewahrt werden. Das wegen seines Geschmacks so beliebte „Chleb prądnicki“ wurde vermutlich bis Ende der 20er/Anfang der 30er Jahre des 20. Jahrhunderts kontinuierlich hergestellt; in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts wurde seine Produktion dann vorübergehend eingestellt. Dennoch war diese Brotsorte nicht für immer in Vergessenheit geraten. Dem Präsidenten der Händlervereinigung für den Marktplatz „Stary Kleparz“ zufolge wurde in der Nachkriegszeit (1945-1998) das „Chleb prądnicki“ auf diesem ältesten noch heute bestehenden und zugleich berühmtesten Krakauer Markt erneut erfolgreich zum Verkauf gebracht.

Von der Beliebtheit und dem Ansehen des „Chleb prądnicki“ zeugen zahlreiche Erwähnungen in der Literatur und Presse des 19. und 20. Jahrhunderts:

- Dem hochgeschätzten Brot gewidmetes Gedicht aus dem Zyklus „Pieśni Janusza“ (Lieder des Janusz) von Wincenty Pol (19. Jahrhundert);
- Gedichtfragment von Wincenty Pol aus der Sammlung von Ambroży Grabowski – ohne Titel (19. Jahrhundert);
- „Wspomnienia“ (Erinnerungen) von Ambroży Grabowski aus dem 19. Jahrhundert;
- „Kodeks dyplomatyczny Katedry Krakowskiej Św. Wacława“ (Codex diplomaticus der St.-Wenzel-Kathedrale in Krakau) — Franciszek Piekosiński — 1883;
- „Włościanie z okolic Krakowa“ (Bauern aus dem Krakauer Umland) — Józef Mączyński, 1858, Gazeta „Przyjaciel Ludu“ (Wochenzeitung „Volksfreund“) — 1846;
- „Tygodnik Ilustrowany“ (Illustrierte Wochenzeitung) — 1862;
- „Encyklopedia Powszechna“ (Allgemeine Enzyklopädie) von 1865;
- Wspomnienia (Erinnerungen) — Maria Estreicherówna (20. Jahrhundert).

Das „Chleb prądnicki“ ist auch auf Bildern aus dem 19. Jahrhundert zu sehen:

- „Z promnickim Chlebem w Krakowie“ (Händlerin mit „Chleb promnicki“ in Krakau, Kupferstich) — Kajetan Wincenty Kielisiński — 1847;
- „Prądniczanie“ (Mann aus Prądnik, Zeichnung) – Jan Kanty Wojnarowski;
- „Piekarz chleba prądnickiego“ (Bäcker mit „Chleb prądnicki“, Zeichnung) — Jan Kanty Wojnarowski.

Von dem Ansehen, dass das „Chleb prądnicki“ heute unter den Verbrauchern genießt, zeugt seine Präsenz bei Wettbewerben, auf internationalen Messen und in Werbekampagnen der Stadt Krakau.

Für seine herausragende Qualität und seinen vorzüglichen Geschmack erhielt das „Chleb prądnicki“ im Jahr 2004 einen Preis beim Wettbewerb „Małopolski Smak“. Der Produzent dieser Brotsorte wurde 2005 vom Marschall der Woiwodschaft Kleinpolen für den Titel „Polnischer Lebensmittelproduzent 2005“ nominiert. Beweis für das Ansehen des „Chleb prądnicki“ ist auch seine Anwesenheit auf internationalen Messen wie etwa der Internationalen Fachmesse für Nahrungsmittel SIAL (Salon International de l'Alimentation) im Jahr 2005. Erwähnung fand das „Chleb prądnicki“ außerdem in der Publikation „Terra Madre: 1 600 Food Communities“, die von der Organisation Slow Food herausgegeben wird.

Abbildungen des „Chleb prądnicki“ dienen häufig als Werbeträger für die Stadt Krakau, so zum Beispiel, um es während der Feierlichkeiten zum 750. Jubiläum der Verleihung des Magdeburger Stadtrechts an Krakau als eines der Wahrzeichen der Stadt zu präsentieren. Das „Chleb prądnicki“ ist auch auf Werbeflyern der Stadt Krakau abgebildet. Das heutige Ansehen des „Chleb prądnicki“ basiert auf seiner historischen Wertschätzung, aus der sich durch die Verbreitung des Produkts ein eigenständiges Renommee entwickelt hat, das diese Brotsorte ihrem einzigartigen Geschmack, ihrer hervorragenden Qualität und ihrer Haltbarkeit verdankt. Heute wird das „Chleb prądnicki“ in ganz Polen in Feinkostgeschäften verkauft, die ausschließlich renommierte Lebensmittelprodukte aus aller Welt führen. Sein Ansehen kommt auch darin zum Ausdruck, dass es gekauft wird, obwohl sein Marktpreis das Fünffache dessen beträgt, was der Verbraucher für ein Brot aus der Massenproduktion zahlen muss. Das Ansehen des „Chleb prądnicki“ wird zudem durch die große Zahl derer belegt, die dieses Brot auf dem jährlich stattfindenden Brotfestival „Święto Chleba“ kaufen. Bei diesem Festival wird täglich die vierfache Menge dieser Brotsorte gebacken.

Speziell eingegangen wird auf das „Chleb prądnicki“ in vielen zeitgenössischen Publikationen, wie z. B. in dem Kochbuch „Produkt tradycyjny na małopolskim stole“ (Traditionelle Produkte auf dem kleinpolnischen Tisch), der Publikation „Stół pięknie nakryty“ (Der schön gedeckte Tisch) und dem Album „Małopolska – Palce lizać. Przewodnik kulinarny po regionie“ (Kleinpolnische Delikatessen. Kulinarischer Führer durch die Region), sowie in der Krakauer Tagespresse wie „Dziennik Polska“ und „Gazeta Krakowska“ und in polenweiten Fachzeitschriften für das Bäcker- und Konditorenhandwerk („Przegląd Piekarniczy i Cukierniczy“, „Cukiernictwo i Piekarstwo“). In der Tageszeitung „Polska Głos Wielkopolski“ vom 25. August 2008 und dem Magazin „Tęcza“ sowie der Wochenzeitung „Niedziela“ vom 10. August 2008 wurde ebenfalls über das „Chleb prądnicki“ geschrieben.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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

---