

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 187/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CHLEB PRĄDNICKI”

NR WE: PL-PGI-0005-0694-23.04.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Chleb prądnicki”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Polska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Chleb prądnicki” jest chlebem ciemnym, wytwarzanym na zakwasie żytnim.

K s z t a ł t

„Chleb prądnicki” wypiekany jest w dwóch kształtach: owalnym i okrągłym.

Bochenki w kształcie owalnym występują w dwóch gramaturach:

1) 14 kg – długość od 950 do 1 000 mm, wysokość od 120 do 150 mm, szerokość bochenka na środku waha się od 450 do 500 mm,

2) 4,5 kg – długość od 600 do 650 mm, wysokość 120–150 mm, szerokość bochenka na środku waha się od 300 do 350 mm.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

W owalnych bochenkach (w przypadku obu gramatur) szerokość łagodnie zmniejsza się do tzw. „piętki”.

Kształt okrągły – jedna gramatura – 4,5 kg, średnica 450–500 mm.

Skórka

Niezależnie od kształtu wyrobu skórka chleba ma grubość 4–6 mm, jest w kolorze brązowym do ciemnobrązowego, o jednolitej powierzchni lub z widocznymi pęknięciami, pokryta cienką warstwą otrąb żytnich.

Miękisz

W przekroju chleb ma jasną barwę i jest równomiernie porowaty. Miękisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez uszkodzenia struktury. Chleb ma smak i zapach charakterystyczny dla chleba produkowanego na zakwasie żytnim.

Cechy fizyko-chemiczne

Wilgotność – po 8 godzinach od wypieku nie większa niż 50 %.

Objętość – 100 g chleba ma objętość nie mniejszą niż 200 cm³.

Kwasowość – nie większa niż 10 pH.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

- wysokiej jakości mąka żytnia i pszenna stosowana w przemyśle spożywczym,
- gotowane ziemniaki lub płatki ziemniaczane (stosowane sezonowo wiosną i wczesnym latem),
- otręby żytnie,
- sól,
- woda pitna,
- świeże drożdże,
- kminek.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą się odbywać wszystkie etapy produkcji:

- sporządzenie ciasta na kwasie tradycyjną metodą pięcioletnią,
- ręczne dzielenie ciasta na kęsy i ręczne formowanie,
- rozrost końcowy uformowanych kęsów w koszyczkach,
- przygotowanie kęsów do wypieku, zwilżanie wodą i posypywanie otrębami żytnimi,
- wypiek kęsów,
- studzenie wypieczonego chleba.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:

W przypadku chleba sprzedawanego w częściach może być on krojony dopiero po wystudzeniu, tj. co najmniej po 4 godzinach od zakończenia wypieku.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

„Chleb prądnicki” może być sprzedawany bez opakowań. Każdy bochenek o wadze 4,5 kg, sprzedawany w całości posiada banderolę z nadrukiem zawierającym informacje wynikające z przepisów dotyczących oznakowania towarów spożywczych w obrocie. W przypadku chleba sprzedawanego w częściach ($\frac{1}{2}$ lub $\frac{1}{4}$) jest on pakowany w foliowe, bądź papierowe torby, do których wkładana jest etykieta o grafice analogicznej do banderoli. Na etykiecie musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Chleb w wielkości niehandlowej, tj. w wadze ponad 4,5 kg, który wypiekany jest w piekarni na specjalne okazje, posiada banderolę, analogiczną do stosowanej w przypadku bochenków o wadze 4,5 kg, dostosowaną do rozmiarów chleba. Etykiety i banderole będą dystrybuowane wśród wszystkich producentów „chleba prądnickiego” przez Piekarnię B.A. Madej. Zasady dystrybucji etykiet nie mogą dyskryminować żadnego z producentów wytwarzających „chleb prądnicki” zgodnie ze specyfikacją.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Miasto Kraków w granicach administracyjnych.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

Nazwa „chleba prądnickiego” wywodzi się od nazwy wiosek nad strumieniem Prądnik – najważniejsze z nich to Prądnik Czerwony i Biały, w których istniały liczne młyny. Pierwsze pośrednie wzmianki o piekarzach z Prądnika pochodzą już z XIV w. Mieszkańcy Prądnika Czerwonego słynęli przede wszystkim z wypieku ogromnych „chlebów prądnickich”.

Prądnik Czerwony i Biały w granicach Krakowa znalazły się w dniu 1 kwietnia 1910 r. Obecnie wsie Prądnik Czerwony i Biały wchodzi w skład Dzielnicy Krowodrza, dzielnicy miasta Krakowa, ale potocznie nadal używane są ich nazwy.

„Chleb prądnicki” oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane w toku wieloletniej praktyki, wypracowanej przez pokolenia piekarzy. Charakterystyczne cechy „chleba prądnickiego” związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami i kunsztem sztuki piekarskiej wytwórców, którzy pieką go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu tylko określonych surowców.

5.2. Specyfikacja produktu:

Szczególną cechą najsilniej odróżniającą „chleb prądnicki” od innych wyrobów jest jego rozmiar, gruba skórka oraz długotrwała świeżość. Chleb na co dzień wypiekany jest w bochnach o wadze 4,5 kg, a dla celów okazjonalnych piecze się bochny o wadze 14 kg. Każdy bochenek chleba ma nieco inny kształt. Ponadto, „chleb prądnicki” przechowywany w normalnych warunkach zachowuje świeżość przez siedem dni.

Cechą szczególną jest również fakt, że „chleb prądnicki” jest pieczywem, które „dojrzewa” po upieczeniu i pełnię smaku i aromatu osiąga w drugiej dobie od ukończenia wypieku.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Wniosek jest oparty na specyficznej jakości scharakteryzowanej w pkt. 5.2 oraz renomie „chleba prądnickiego”.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają umiejętności ludzkie, w szczególności ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy bochen ma nieco inny kształt, oraz stosowanie odpowiedniego procesu obróbki termicznej dzięki której „chleb prądnicki” uzyskuje odpowiednią grubość, fakturę powierzchni i skórki. Natomiast, stosowanie w recepturze ziemniaków lub płatków ziemniaczanych zapewnia mu długą świeżość.

Historia, tradycja wypieku i renoma „chleba prądnickiego”

Najstarsze informacje o „chlebie prądnickim” pochodzą z 1421 roku, kiedy to Albert, biskup krakowski nadał swojemu kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi dwa żrebia (miara powierzchni ziemi) leżące w Prądniku. Mieszkańcy owych dwóch żrebiów zostali zobowiązani do pieczenia chleba na stół biskupi.

Na mocy przywileju króla Jana Olbrachta z dnia 26 maja 1496 r. piekarzom tzw. chleba rżanego m. in. z Prądnika wolno było, dla zachowania dawnego zwyczaju sprzedawać go w Krakowie raz w tygodniu, we wtorki, w czasie targu. Przywilej ten stanowił, że piekarze – członkowie cechu, pracujący w obrębie murów miejskich mogli bez ograniczeń wypiekać i sprzedawać pieczywo białe i rżane. Sprzedaż chleba rżanego, upieczonego poza murami miasta (piekarzom spoza murów miasta nie wolno było wypiekać pieczywa białego) była ściśle limitowana. Pozwolenie na nieograniczony przywóz „chleba prądnickiego” do Krakowa piekarze uzyskali dopiero dnia 1 lipca 1785 r.

W XVIII i XIX w. ustalano zasady sprzedaży chleba i jego ceny według tzw. tary, o czym świadczą oryginalne dokumenty z tego okresu zachowane przez Cech Piekarzy w Krakowie. Najprawdopodobniej do przełomu lat 20. i 30. XX w. „chleb prądnicki” cieszył swym smakiem kupujących, lecz w latach 30. XX w. zaprzestano jego pieczenia. Jednak „chleb prądnicki” nie zginął bezpowrotnie. W okresie powojennym (1945–1998) według Prezesa spółki kupieckiej „Stary Kleparz” „chlebem prądnickim” handlowano na najstarszym funkcjonującym do dziś i najsłynniejszym krakowskim placu targowym na Starym Kleparzu.

O popularności i renomie „chleba prądnickiego” świadczy jego obecność w literaturze i prasie z XIX i XX w.:

- wiersz Wincentego Pola „Obrazek” (XIX w.),
- fragment wiersza Wincentego Pola ze zbiorów Ambrożego Grabowskiego – bez tytułu (XIX w.),
- „Wspomnienia” Ambrożego Grabowskiego z XIX w.,
- „Kodeks dyplomatyczny Katedry Krakowskiej Św. Wacława” – Franciszek Piekosiński – 1883 r.,
- „Włościanie z okolic Krakowa” – Józef Mączyński 1858 r., Gazeta „Przyjaciół Ludu” – 1846 r.,
- „Tygodnik Ilustrowany” – 1862 r.,
- „Encyklopedia Powszechna” z 1865 r.,
- Wspomnienia – Maria Estreicherówna (XX w.).

„Chleb prądnicki” pojawia się także na XIX-wiecznych obrazach:

- „Z promnickim chlebem w Krakowie” – Kajetan Wincenty Kielisiński – 1847 r.,
- „Prądniczanie” – Jan Kanty Wojnarowski,
- „Piekarz chleba prądnickiego” – Jan Kanty Wojnarowski.

O renomie jaką cieszy się „chleb prądnicki” wśród dzisiejszych konsumentów świadczy jego obecność na konkursach, targach międzynarodowych i akcjach promocyjnych Krakowa.

W 2004 r. „chleb prądnicki” został nagrodzony za wzorową jakość oraz wybitne walory smakowe w konkursie „Małopolski Smak”. Natomiast, w 2005 r. producent „chleba prądnickiego” otrzymał, za wypiek tego produktu, nominację Marszałka Województwa Małopolskiego do tytułu „Polski Producent Żywności 2005”. O renomie „chleba prądnickiego” świadczy także jego udział w wystawach międzynarodowych: np. w Paryżu (2005 r.) podczas Międzynarodowych Targów Spożywczych SIAL (Salon International de l’Alimentation). Informacja na temat „chleba prądnickiego” została również umieszczona w publikacji „Terra Madre 1 600 Food Communities” przygotowanej przez organizację Slow Food. Wizerunek chleba prądnickiego służy często do promocji Krakowa, na przykład był jednym

z symboli Krakowa prezentowanych podczas obchodów 750-lecia lokacji Krakowa na prawie magdeburskim. Wizerunek „chleba prądnickiego” znajduje się także na ulotkach reklamujących miasto. Współczesna renoma „chleba prądnickiego” bazuje na renomie historycznej, która dzięki działaniom upowszechniającym produkt została przekształcona w renomę własną produktu opartego na niepowtarzalnym smaku, wyjątkowej jakości i trwałości. Obecnie „chleb prądnicki” sprzedawany jest w ogólnopolskiej sieci delikatesów sprzedających jedynie renomowane produkty spożywcze z całego świata. Renomę potwierdza również fakt zakupu chleba przez konsumentów, gdyż cena rynkowa „chleba prądnickiego” jest pięciokrotnie wyższa od chleba produkowanego masowo. O renomie „chleba prądnickiego” świadczy również duża liczba kupujących to pieczywo podczas corocznego Święta Chleba. Każdego dnia Święta wypieka się czterokrotnie więcej tego pieczywa.

Informacje na temat „chleba prądnickiego” umieszczane są w wielu współczesnych publikacjach. Znalazł się on m.in. w książce kucharskiej „Produkt tradycyjny na małopolskim stole”, publikacji „Stół pięknie nakryty” i albumie „Małopolska – Palce lizać. Przewodnik kulinarny po regionie”. O „chlebie prądnickim” przeczytać można również w codziennej prasie krakowskiej takiej jak „Dziennik Polska” i „Gazeta Krakowska”. Wzmianki na jego temat publikowane są również w ogólnopolskich pismach branżowych („Przegląd Piekarniczy i Cukierniczy”, „Cukiernictwo i Piekarstwo”. O „chlebie prądnickim” pisano też w dzienniku „Polska Głos Wielkopolski” z dnia 25 sierpnia 2008 r. i „Tęczy” oraz w tygodniku „Niedziela” z dnia 10 sierpnia 2008 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006)

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