

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 187/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„CHLEB PRĄDNICKI”****EÜ nr: PL-PGI-0005-0694-23.04.2008****KG T (X) KPN ()****1. Nimetus:**

„Chleb prądnicki”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Poola

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus:**3.1. Toote liik:**

Klass 2.4 Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Toode „Chleb prądnicki” on kääritatud rukkist tehtud pruun leib.

K u j u

Toode „Chleb prądnicki” võib olla kas ovaalne või ümmargune.

Ovaalsed pätsid võivad kaaluda:

1) 14 kg: pikkus 950–1 000 mm, kõrgus 120–150 mm, laius keskkohas 450–500 mm;

2) 24,5 kg: pikkus 600–650 mm, kõrgus 120–150 mm, laius keskkohas 300–350 mm.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Ovaalsete pätside laius (nii 14 kg kui ka 4,5 kg kaaluvate pätside puhul) väheneb järk-järgult leivapätsi otste suunas.

Ümmarguste pätsid kaaluvad: 4,5 kg ja nende läbimõõt on 450–500 mm.

Leivakoorik

Leivakoorik (mis tahes kujuga pätsi puhul) on 4–6 mm paks, pruuni või tumepruuni värvi. Kooriku välispind on kas sile või nähtavate pragudega ning kaetud õhukese rukkikliikihiaga.

Leivasisu

Leiva ristlõige on heledat värvi ning ühtlaselt poorne. Pärast kerget survestamist taastab leivasisu oma algse oleku, ilma et struktuur seejuures muutuks. Leival on kääritatud rukkist tehtud leivale iseloomulik maitse ja lõhn.

Füüsikalised ja keemilised omadused

Niiskusesisaldus: küpsetamisest kaheksa tunni möödumisel mitte rohkem kui 50 %.

Maht: 100 g leiva maht on 200 cm³.

Happesus (pH): kuni 10.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

- toiduainetetööstuses kasutatav kvaliteetne rukki- ja nisujahu;
- keedetud kartulid või kartulihelbed (kasutatakse hooajaliselt kevadel ja varasuvel);
- rukkikliid;
- sool;
- joogivesi;
- värske pärm;
- kõõmen.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.5. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Tootmise kõik etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

- traditsioonilise viieetapilise meetodi järgi juuretisepõhise taina valmistamine;
- taina osadeks jaotamine ja vormimine käsitööna,
- vormitud tükkide lõplik kerkimine korvides,
- tainatükkide küpsetamiseks ettevalmistamine, veega niisutamine ja rukkikliidega ülepuistamine,
- tainatükkide küpsetamine,
- küpsetatud leiva jahutamine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Kui leiba müüakse tükikaupa, ei tohi seda lõigata enne jahutamist, st mitte varem kui neli tundi pärast küpsetamise lõppu.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Toodet „Chleb prądnicki” tohib müüa pakendamata. Iga müügile lastava 4,5 kg tervikpätsi ümber on mähitud pabeririba, millele on trükitud turuleviidavate toiduainete märgistamisega seotud kohustuslike sätete alusel nõutav teave. Poole või veerandi pätsi kaupa müüdav leib pakitakse foolium- või paberkottidesse, millele on kinnitatud paberiribal kujutatud graafilise logo sarnane märgis. Märgisel peab olema ka kaitstud geograafilise tähise sümbol ja sõnad „Kaitstud geograafiline tähis”. Pagaritöökojas eriliste sündmuste jaoks küpsetatava mittekaubandusliku suurusega (st kaaluga rohkem kui 4,5 kg) leiva ümber on mähitud samasugune riba kui 4,5 kg leivapätsi puhul, kuid selle mõõtmed kohandatakse vastavalt konkreetse pätsi suurusele. Pagaritööstus Piekarnia B.A. Madej jaotab märgiseid ja vastava teabega paberiribasid kõigile toote „Chleb prądnicki” tootjatele. Märgiste jaotamise eeskirjade kohaselt ei tohi diskrimineerida ühtegi toote „Chleb prądnicki” tootjat.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Krakówi linna haldusala piirid.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Toote nimetus „Chleb prądnicki” on tuletatud Prądniki jõe ääres asuvate külade nimedest. Neist kõige olulisemad on olnud mitmete veskitega külad Prądnik Czerwony ja Prądnik Biały. Esimesed kaudsed viited Prądniki küla pagaritele on pärit 14. sajandist. Eelkõige on Prądnik Czerwony küla elanikud kuulsad tohutult suurte „Chleb prądnicki” pätside küpsetamise poolest.

Külad Prądnik Czerwony ja Prądnik Biały liideti Krakówi linna haldusalaga 1. aprillil 1910. Kuigi need endised külad kuuluvad nüüd Krowodrza linnaosa haldusalasse, kasutatakse nende nimesid veel praegugi

Toote „Chleb prądnicki” küpsetusmeetodit on mitmete põlvkondade pagarid üha täiendanud. Selle iseloomulikke jooni võib seostada inimlike omadustega, mis väljendavad üksnes määratletud tootmaterjale kasutatavate ning traditsiooniliste meetodite järgi küpsetavate pagarite vilumusi ja oskusi.

5.2. Toote eripära:

Enamikust muudest samalaadsetest toodetest eristavad toodet „Chleb prądnicki” selle suurus, paks koorik ja pikka aega püsiv värskus. Standardleib on küpsetatud 4,5 kg pätsidena; eriliste sündmuste puhul küpsetatakse 14 kg leivapätsi. Igal pätsil on teistest pisut erinev kuju. Toode „Chleb prądnicki” säilib tavatingimustes värskena seitse päeva.

Toote „Chleb prądnicki” teine eritunnus on see, et tegemist on küpsetisega, mis valmib mõni aeg pärast küpsetamist: toode omandab täieliku maitse ja aroomi teisel päeval pärast ahjust väljavõtmist.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Taotluse aluseks on toote „Chleb prądnicki” punktis 5.2. kirjeldatud eripära ja selle maine.

Toote erilisus on eelkõige tingitud pagarite sõtkumis- ja vormimisoskustest, mistõttu igal leivapätsil on veidi erinev kuju; lisaks sellele on ainulaadne ka asjakohane soojendamine, mis tagab toote „Chleb prądnicki” nõuetekohase paksuse, pinnatekstuuri ja kooriku iseärasused. Leivatainale kartulite või kartulihelveste lisamine tagab kauakestva värskuse.

Toote „Chleb prądnicki” ajalugu, küpsetamise traditsioon ja maine:

Toodet „Chleb prądnicki” mainiti esmakordselt 1421. aastal, kui Krakówi piiskop Albert andis Prądnikis oma kokale Świętosław Skowronekile kahe *zhrbie* (maapinna mõõtühik) jagu maad. Selle maatüki kasutajad olid kohustatud piiskopi kööki leivaga varustama.

Kuningas Jan Olbrachti 26. mai 1496. aasta privileegiga lubati lisaks muude külade rukkileivaküpsetajatele ka Prądniki pagaritel säilitada pikaajaline komme – müüa rukkileiba kord nädalas teispäeviti Krakówi laadal. Selle privileegi alusel võisid linnamüüride vahel tegutsevad pagarite gildi liikmed piiranguteta küpsetada ja müüa heledast ja tumedast jahust pagaritooteid. Väljaspool linnamüüre tegutsevad pagarid ei tohtinud üldse heledast jahust pagaritooteid küpsetada ning väljaspool linnamüüre valmistatud rukkileiva müük oli rangelt piiratud. Alles 1. juulil 1785 said pagarid loa tuua toodet „Chleb prądnicki” Krakówisse piiranguteta.

Krakówi pagarite gildi säilitatud 18. ja 19. sajandi originaaldokumentidest nähtub, et sellel ajal kehtestati standardhindade nimekirja alusel leiva müügi ja hinnakujunduse põhimõtted. Kõige tõenäolisemalt jätkasid tarbijad toote „Chleb prądnicki” söömist kuni 1920. aastate lõpu või 1930. aastate alguseni, kuid 1930. aastate keskel tootmine peatati. Toode „Chleb prądnicki” ei vajunud siiski täielikult unustushõlma. Müügiettevõtte Sary Kleparzi juhi sõnul müüdi toodet „Chleb prądnicki” sõjajärgsel perioodil (1945–1998) Krakówis Sary Kleparzi turul. See on vanim ja rahvarikkaim turg Krakówis praeguseni tegutsevate müügi kohtade hulgas.

Toote „Chleb prądnicki” heast mainest annavad tunnistust mitmed kirjandusteosed ja ajakirjandusväljaanded:

- Wincenty Poli luuletus „Obrazek” (19. sajand);
- Wincenty Poli luuletus Ambroży Grabowski kogumikus – pealkirjata (19. sajand);
- Ambroży Grabowski teos „Wspomnienia” (19. sajand);
- Franciszek Piekosiński teos „Kodeks dyplomatyczny Katedry Krakowskiej Św. Wacława”, 1883;
- Józef Mączyński artikkel „Włóscianie z okolic Krakowa”, 1858, ajaleht „Przyjaciół Ludu”, 1846;
- väljaanne „Tygodnik Ilustrowany”, 1862;
- väljaanne „Encyklopedia Powszechna”, 1865;
- Maria Estreicherówna teos „Wspomnienia” (20. sajand).

Toodet „Chleb prądnicki” on kajastatud ka 19. sajandi maalikunstis:

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

Toote „Chleb prądnicki” esindatus võistlustel, rahvusvahelistel messidel ja Krakóvit tutvustavates kampaaniates tõendab tema head mainet tänapäeva tarbijate hulgas.

Leiva erakordse kvaliteedi ja maitse eest anti tootele „Chleb prądnicki” auhind 2004. aastal Małopolski Smakis korraldatud võistlustel. Väike-Poola vojevoodkonna vanem andis 2005. aastal toote „Chleb prądnicki” valmistajale 2005. aasta Poola toiduainetootja tiitli. Leiva heast mainest annab tunnistust ka selle esindatus rahvusvahelistel näitustel, nt 2005. aastal Pariisis toimunud messil „Salon Internationale de l’Alimentation”. Toodet „Chleb prądnicki” käsitlev teave on lisatud ka organisatsiooni Slow Food väljaandesse „Terra Madre: 1 600 Food Communities”.

Leiva kujutist kasutatakse sageli Krakówi linna tutvustamisel – toodet „Chleb prądnicki” kasutati näiteks ühe Krakówit esindava sümbolina linnale Magdeburgi õiguste andmise 750. aastapäeva pidustustel. Toodet „Chleb prądnicki” kujutist võib näha Krakówit tutvustavatel reklaamlehtedel. Leiva praegune maine tuleneb selle ajaloolisest kuulsusest, millest tänu kõnealuse leivasordi levikule ja selle ainulaadsele maitsele, erakordsele kvaliteedile ja pikaajalisele värskusele on saanud omaette haruldus. Tänapäeval müüakse toodet „Chleb prądnicki” koos kogu maailma mainekate toiduainetega Poola kõikides delikatessikauplustes. Leiva maine kasuks räägib ka tõsiasi, et leiva tarbijad on selle toote eest valmis maksma viis korda rohkem kui tööstuslikult toodetud leiva eest. Toodet „Chleb prądnicki” on erakordselt populaarne iga-aastaselt leivafestivalil „Święto Chleba”. Festivali toimumise ajal küpsetatakse seda leiba tavalisest neli korda rohkem.

Teavet toote „Chleb prądnicki” kohta leidub arvukates kaasaegsetes trükistes, sh kokaraamatus „Produkt tradycyjny na małopolskim stole” („Traditsioonilised toidud Väike-Poola piirkonna söögilaua”), väljaandes „Stół pięknie nakryty” („Kaunilt kaetud laud”) ja brošüüris „Małopolska – Palce lizać. Przewodnik kulinarny po regionie” („Väike-Poola delikatessid – piirkonna kulinaarne reisijuht”). Tootest „Chleb prądnicki” on juttu ka Krakówi päevalehtedes „Dziennik Polski” ja „Gazeta Krakowska” ning Poola pagari- ja kondiitrieriala ajakirjades „Przegląd Piekarniczy i Cukierniczy” ja „Cukiernictwo i Piekarstwo”. Toodet „Chleb prądnicki” käsitlevad artiklid on ilmunud ka päevalehtedes – 25. augustil 2008. aastal ajalehes „Polska Głos Wielkopolski”, ajakirjas „Tęczy”, ning 10. augustil 2008. aastal nädalalehes „Niedziela”.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7).

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