

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 38/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„OBWARZANEK KRAKOWSKI“

ES č.: PL-PGI-005-0674

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Obwarzanek krakowski“

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

Poľsko

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

3.1. **Druh výrobku:**

Trieda 2.4.: Chlieb, pečivo, koláčky, cukrárske výrobky, sušienky a ostatný pekárenský tovar

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

„Obwarzanek krakowski“ je kruhovitý pekárenský výrobok. Má tvar oválu s otvorom uprostred alebo zriedkavejšie tvar pravidelného kruhu. Povrch pečiva tvoria pramene cesta stočené do špirály. Prameň pečiva „obwarzanek krakowski“ má okrúhly alebo oválny prierez.

Farba pečiva „obwarzanek krakowski“ je svetlá zlatá, tmavá zlatá až svetlá hnedá s osobitým leskom.

Rozmery výrobku:

— priemer 12 – 17 cm,

— hrúbka prameňa 2 – 4 cm,

— hmotnosť 80 – 120 g.

Pečivo „obwarzanek krakowski“ je pevné na dotyk a jeho povrch je hladký až mierne drsný. Viditeľné pramene špirály na kôrke sú pevné a vnútorná striedka je bledá, mäkká a trochu vlhká. Chrumková kôrka a striedka pečiva „obwarzanek krakowski“ má mierne sladkastú chuť, typickú pre pekárenské výrobky, ktoré sa najskôr predvaria (uvaria v pare) a potom upečú. Rozpoznateľná je aj chuť prísad, ktorými sa posype povrch výrobku.

Pečivo „obwarzanek krakowski“ sa zdobí posypaním rôznymi prísadami vrátane: soli, sezamových semiačok, maku, čiernej rasce, zmesi bylín alebo korenín (mletá paprika, korenistá rasca, čierne korenie), syra alebo cibule. Môže sa posypať aj inými prísadami. Ide o tradičnú vlastnosť tohto výrobku. Posypanie rôznymi bylinkami, koreninami a pod., nemá vplyv na charakteristické vlastnosti pečiva „obwarzanek krakowski“.

3.3. Suroviny:

Na výrobu pečiva „obwarzanek krakowski“ sa používa potravinárska pšeničná múka, 30 % pšeničnej múky možno nahradiť hladkou múkou z raže.

Na 100 kg múky sa pridá:

- tuk: 2 – 3 kg,
- cukor: 2 – 4 kg,
- kvasnice: 1 – 2 kg,
- soľ: 1 – 1,5 kg,
- voda na prípravu cesta: 40 – 48 l,
- do vody, ktorá sa používa na predvarenie, sa podľa osobitného postupu pekára môže pridať malé množstvo medu.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

V označenej zemepisnej oblasti sa pri výrobe musia uskutočniť tieto kroky:

- príprava kysnutého cesta,
- vytvarovanie pečiva „obwarzanek krakowski“,
- predvarenie,
- ozdobenie,
- pečenie.

Cesto na pečivo „obwarzanek krakowski“ sa pripravuje jednoduchým jednofázovým postupom. Po dôkladnom premiesení sa nechá prvýkrát vykysnúť. Dĺžka prvého kysnutia závisí od okolitých podmienok, pričom v lete môže trvať niekoľko minút a v zime hodinu. Cesto sa rozdelí na malé kúsky, ktoré sa vyváľajú a rozdelia na pruhy požadovanej dĺžky, hrúbky a hmotnosti. Pekár stočí dva až tri pruhy do špirály a potom vytvorí kruh tak, že pruhy obtočí okolo ruky a pritlačí na stôl. Vytvarované pečivo „obwarzanek krakowski“ sa umiestni na dosku alebo mriežku, nechá sa nakysnúť (vybehnúť) a potom sa predvaruje, t. j. surové cesto sa ponorí do vody s teplotou minimálne 90 °C. Pečivo „obwarzanek krakowski“ sa varí, kým nevypláva na povrch. Potom sa ozdobí a upeče.

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

Pečivo „obwarzanek krakowski“ sa môže umiestniť do obalu až po vychladnutí. Ak sa „obwarzanek krakowski“ umiestni do obalu pred vychladnutím, rýchlo stratí chrumkavosť, zvlhne a získa neželateľné vlastnosti (stuhne a zgumovatie).

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Pečivo „obwarzanki krakowskie“ sa môže predávať nezabalené a neoznačené. Nápisom „obwarzanek krakowski“ sa označujú predajne. Ak je pečivo zabalené, označenie „obwarzanek krakowski“ musí zahŕňať údaje uvedené v platných predpisoch.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Provincia Malopoľsko sa nachádza v správnom obvode mesta Krakov a v okrese Krakov a Vielička (Wieliczka).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Krakovské archívy a múzeá obsahujú záznamy a knihy, v ktorých sa uvádzajú svedectvá o bohatej tradícii pekárstva v tomto meste trvajúcej niekoľko storočí. Prvé písomné zmienky o pekárňach v Krakove pochádzajú z 13. storočia. V mestskej charte Krakova z roku 1257 knieža Bolesław Wstydlivy (Boleslav Hanblivý) udelil starším mesta právo stavať pekárenské stánky (v listine sa nazývajú „stanie“), z ktorých mali poberať večnú rentu. Poľskí králi si vysoko cenili krakovské pekárne, čo dokazujú mnohé privilégia, ktoré im udelili vrátane práva na výstavbu pekárenských stánkov, poberanie renty z nich a právo na výber mlyna, v ktorom sa mlela múka.

V roku 1458 mestská rada Krakova prijala články o pekárskom cechu. Zahŕňajú predpisy týkajúce sa kvality pekárenského tovaru, veľkosti pecí a správania pekárov. Najvýznamnejšie privilégium však bolo krakovským pekárom udelené v roku 1496, keď im kráľ Ján Olbracht priznal osobitné práva a nariadil, že osoby žijúce mimo mesta nesmú piecť biely chlieb vrátane pečiva „obwarzanek krakowski“. Toto privilégium následne udeľovali všetci poľskí králi až do Jána III. Sobieskeho (druhá polovica 17. storočia). V regióne Ziemia Krakowska (Krakovská zem), v súčasnosti okres Vielička (Wieliczka), je takisto baňa na soľ, ktorá dodávala suroviny po stáročia používané pekármi Malopoľska.

Cech pekárov predstavoval nielen združenie remeselníkov, ale plnil aj náboženské, humanitárne a obranné úlohy. V polovici šestnásteho storočia boli krakovskí pekári poverení obranou jednej z hlavných mestských brán Nowa Brama (Nová brána) na konci ulice Sienna. Mestskí pekári skladovali v bráne zbrane a muníciu pre prípad útoku.

Umenie miestnych pekárov vybrúsené storočiami výroby tohto pečiva predstavuje najdôležitejší činiteľ zachovávaného jeho charakteristických vlastností: ručné miesenie a tvarovanie cesta, vďaka ktorému má každý „obwarzanek krakowski“ odlišný tvar a predvarenie, ktoré predstavuje prvú fázu výroby.

5.2. Špecifickosť výrobku:

„Obwarzanek krakowski“ má jedinečnú štruktúru a konzistenciu striedky, ktorá je výsledkom predvarenia cesta v horúcej vode s minimálnou teplotou 90 °C pred upečením. „Obwarzanek krakowski“ sa takisto vyznačuje charakteristickým okrúhlym tvarom, špirálovitým povrchom a viditeľným posypaním prísadami. Ďalšou vlastnosťou, ktorou sa pečivo „obwarzanek krakowski“ líši od ostatných pekárnských výrobkov je, že zostáva čerstvý len krátko – niekoľko hodín.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku:*

Súvislosť výrobku s regiónom sa zakladá na osobitných vlastnostiach opísaných v bode 5.2 a na povesti výrobku opísanej ďalej v texte.

Povešť pečiva „obwarzanek krakowski“ budovali pekári z Krakova a jeho okolia, ktorí vyrábajú tento mimoriadny a jedinečný výrobok pre obyvateľov Krakova už 600 rokov. Tradícia pečenia pečiva „obwarzanek krakowski“ sa spája s touto zemepisnou oblasťou.

„Obwarzanek krakowski“ je tradičný pekársky výrobok, ktorý sa pôvodne mohol piecť len počas pôstu v pekárňach osobitne poverených krakovským pekárskym cechom. Podľa definície v slovníku starej poľštiny *Słownik Staropolski* je *obwarzanek* „typ pečiva v tvare rožka skrúteného do kruhu, ktorý sa pred pečením pravdepodobne parí.“ Poľský názov „obwarzanek krakowski“ je odvodený od spôsobu, akým sa pečivo vyrába, t. j. predvarenie cesta v horúcej vode.

Prvé zmienky o pečení pečiva *obwarzanki* v Krakove a okolí sa objavujú v účtovných knihách na dvore kráľa Vladislava Jagelovského a kráľovnej Hedvigy. Jeden zo zápisov v účtovnej knihe z 2. marca 1394 obsahuje nasledujúce informácie: „pre kráľovnú, za kruh *obrzanka*, 1 groš“.

Krakovský pekársky cech v roku 1611 vydal dekrét (*laudum*) oprávňujúci cech kontrolovať predaj pečiva *obwarzanki* v meste a udeľujúci právo vyberať pekárov, ktorí ho budú predávať. Podmienky týkajúce sa práva na pečenie pečiva *obwarzanki* sa radikálne zmenili v 19. storočí. 22. januára 1802 bol podpísaný výnos stanovujúci, že každý pekár má právo piecť *obwarzanki* podľa stanoveného poradia. Pekári, ktorí mohli piecť *obwarzanki*, sa vyberali žrebovaním. Žrebovanie z roku 1843 sa uplatňovalo až do roku 1849, keď sa zvyk žrebovania pravdepodobne skončil, neexistujú totiž žiadne dôkazy o žrebovaní po tomto roku. To by mohlo znamenať, že časom sa opísané spôsoby prerušili a každý pekár mohol piecť *obwarzanki* ľubovoľný deň v roku, ako je to v súčasnosti.

„Obwarzanek krakowski“ sa predával v stánkoch, ktoré sa otvárali pred šiestou hodinou ráno, aby si obyvatelia Krakova mohli kúpiť čerstvo upečený tovar vrátane pečiva „*obwarzanki*“ skoro ráno. Cech sledoval kvalitu a čerstvosť výrobkov. Za kontroly v stánkoch zodpovedalo osem členov cechu. Všetky prehrešky sa prirodzene trestali. Napokon začali ľudia predávať *obwarzanki* iným spôsobom. Od päťdesiatych rokov 20. storočia sa predávali priamo z prútených košíkov.

V súčasnosti sa „obwarzanek krakowski“ predáva nielen v obchodoch a pekárňach, ale aj z typických vozíkov. Dnes predáva v Krakove *obwarzanki* 170 až 180 takýchto vozíkov. V bežný pracovný deň sa na krakovskom trhu priemerne predá takmer 150 000 kusov pečiva „obwarzanek krakowski“.

Povešť pečiva „obwarzanek krakowski“ je taká, že sa stal súčasťou kampane na propagáciu Krakova. Okrem toho, že je známym symbolom oblastí Krakova a Malopoľska, často sa využíva v reklamách zameraných na miestnych občanov i turistov – napríklad v reklamách v miestnej tlači či pri propagácii leteckých dopravcov, ktorí lietajú do mesta Krakov. V súťaži o najlepší turistický spomienkový predmet z Krakova, ktorá sa konala v roku 2004, obsadil druhé miesto suvenírom tvoreným pečivom „obwarzanek krakowski“ z textilu s makovým zrnkom a ďalší s motívom draka.

Samotný „obwarzanek krakowski“ získal niekoľko ocenení, napr. ocenenie v národnej kulinárskej súťaži *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* a v roku 2003 cenu *Perła 2003* na medzinárodnom veľtrhu 2003 *Polagra Farm* v Poznani. „Obwarzanek krakowski“ bol spolu s ďalšími regionálnymi špecialitami zahrnutý do kalendára na rok 2004, ktorý bol súčasťou kampane na propagáciu regionálnej výroby. O pečive „obwarzanek krakowski“ sa zmieňuje veľa turistických sprievodcov po meste Krakov a oblasti Malopoľsko, ako aj množstvo článkov a spisov o krakovskej histórii a tradíciách.

„Obwarzanek krakowski“ je neoddeliteľnou súčasťou festivalu *Święto Chleba*, ktorý sa pravidelne koná v Krakove. Obrázok pečiva „obwarzanek krakowski“ je takisto použitý v kampani na propagáciu najlepších krakovských reštaurácií. Odporúčané reštaurácie získajú bronzovú sošku so symbolickým pečivom „obwarzanek krakowski“ na vidličke. Na dverách odporúčaných reštaurácií sú nálepky znázorňujúce „obwarzanek krakowski“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

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