

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 187/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CHLEB PRĄDNICKI”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0694-23.04.2008

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Chleb prądnicki”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Chleb prądnicki” erjesztett rozs felhasználásával készült barna kenyér.

A l a k

A „Chleb prądnicki”-t kétféle, tojásdad és kerek formában sütik.

A tojásdad cipók tömege kétféle lehet:

1. 14 kg: 950–1 000 mm hosszú, 120–150 mm magas, a közepénél 450–500 mm széles.

2. 4,5 kg: 600–650 mm hosszú, 120–150 mm magas, a közepénél 300–350 mm széles.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A tojásdad alakú cipók szélessége mindkét tömegkategória esetében fokozatosan csökken a cipó „sarka” felé.

Kerek cipót kizárólag a 4,5 kg-os tömegkategóriában készítenek, és ennek átmérője 450–500 mm.

Héj

A héj (a cipó alakjától függetlenül) 4–6 mm vastag, a színe a barna és a sötétbarna között változik, felszíne egyenmű vagy néhány repedés látható rajta, vékony rétegben rozskorpa borítja.

Kenyérbél

A kenyér keresztmetszetben világos színű és egyenletesen lyukacsos. Ha a kenyérbelet enyhe nyomásnak teszik ki, annak megszüntével a kenyér a szerkezet sérülése nélkül visszanyeri eredeti formáját. Ízére és illatára az erjesztett rozs felhasználásával készült kenyér íze és illata jellemző.

Fizikai és kémiai jellemzők

Nedvességtartalom: a sütés után nyolc órával kevesebb mint 50 %.

Térfogat: 100 g kenyér térfogata legalább 200 cm³.

Savasság: pH-értéke legfeljebb 10.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

- az élelmiszeriparban használt, jó minőségű rozsliszt és búzaliszt,
- főtt burgonya vagy burgonyapely (évszaktól függően, tavasszal, illetve nyár elején használják),
- rozskorpa,
- só,
- ivóvíz,
- friss élesztő,
- kömény.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Minden egyes előállítási műveletet a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

- az élesztős tészta elkészítése a hagyományos ötlépcsős módszerrel,
- a tészta – kézzel történő – cipókra osztása és formázása,
- a megformázott cipók végső kelesztése kosárban,
- a cipók előkészítése sütésre, vízzel való benedvesítés és rozskorpával való megszórás,
- a cipók megsütése,
- a kisült kenyér hűtése.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Amennyiben a kenyeret nem egészben árusítják, kizárólag kihűlés után, vagyis a sütés befejezése után legalább négy óra elteltével vágható fel.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Chleb prądnicki” csomagolás nélkül is árusítható. Minden egyes 4,5 kg-os cipót szalaggal tekernek körbe, amelyen a forgalomba hozott élelmiszer-ipari termékek címkézésére vonatkozó, törvényi rendelkezések által előírt információk vannak feltüntetve. A fél vagy negyed cipókat fóliába vagy papírcsokóba csomagolják, amelyhez a szalaghoz hasonló grafikájú címkét rögzítenek. A címkének tartalmaznia kell ezenkívül az oltalom alatt álló földrajzi jelzés jelölését és az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szavakat is. A nem kereskedelmi méretben sütött kenyér, vagyis a 4,5 kg-nál nagyobb tömegű kenyér köré, amelyet a pékségek különleges alkalmakra sütenek, a 4,5 kg-os kenyér szalagjához hasonló, de a kenyér méretéhez igazított szalagot helyeznek. A címkéket és szalagokat a „Chleb prądnicki” minden előállítója számára a Piekarnia B.A. Madej terjeszti. A címke terjesztésére vonatkozó szabályok értelmében a „Chleb prądnicki”-t a termékleírásnak megfelelően előállító pékeket semmiféle hátrányos megkülönböztetés nem érheti.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Krakkó városának közigazgatási határán belül.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Chleb prądnicki” elnevezés a Prądnik patak menti falvak nevéből származik. Ezek közül Prądnik Czerwony és Prądnik Biały volt a legfontosabb, ahol sok malom működött. A Prądnik pékjeire tett első közvetett utalások a 14. századra nyúlnak vissza. Prądnik Czerwony falvának lakói pedig mindenekelőtt az általuk sütött hatalmas „Chleb prądnicki” cipókról voltak híresek.

Prądnik Czerwony és Prądnik Biały falvak közigazgatási értelemben 1910. április 1-jén váltak Krakkó részévé. Noha a falvak most már a város Krowodrza nevű kerületének részét képezik, nevük használata még mindig igen elterjedt.

A „Chleb prądnicki”-t és elkészítésének módszerét pékek nemzedékei alakították ki. A kenyér sajátos tulajdonságai emberi tényezőknek köszönhetők, méghozzá a pékek szaktudásának és művészetének, akik a kenyeret hagyományos eljárás szerint, kizárólag a termékleírásban meghatározott nyersanyagokat felhasználva sütik meg.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Chleb prądnicki”-t különleges jellemzői, vagyis mérete, vastag héja, valamint hosszú eltarthatósága különböztetik meg más termékektől. A szabvány méretű kenyeret 4,5 kg-os tömegben sütik, különleges alkalmakra pedig 14 kg-os cipót készítenek. Az egyes cipók alakja egymástól némiképpen eltér. Szokásos körülmények között tárolva a „Chleb prądnicki” hét napon keresztül friss marad.

A „Chleb prądnicki” másik jellegzetessége az, hogy a termék sütés után még tovább „érik”: íz- és aromavilága a sütés utáni második napon teljeseedik ki.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

A kérelem a „Chleb prądnicki” 5.2. pontban ismertetett jellegzetes minőségén, valamint a termék hírnevén alapul.

A termék kivételes jellege leginkább az emberi szaktudásnak köszönhető, amely különösen a tészta gyúrásában és formázásában mutatkozik meg, amitől minden egyes kenyér kissé eltérő alakot kap, másrészt pedig a megfelelő hőkezelési eljárás alkalmazásában, ennek folytán nyeri el ugyanis a „Chleb prądnicki” a megfelelő vastagságot, felszínszerkezetet, illetve héjat. A burgonya vagy burgonyapelyhely hozzáadása biztosítja a kenyér hosszú eltarthatóságát.

A „Chleb prądnicki” történelme, sütési hagyománya, illetve hírneve:

A „Chleb prądnicki”-t először 1421-ben említik, amikor Albert, Krakkó püspöke Świątosław Skowronek nevű szakácsának Prądnikban két zhrbie (terület-mértékegység) földet adományozott. Ennek a földnek a lakosai azután a püspök szolgálatában, az ő asztalára sütötték a kenyeret.

1496. május 26-án Jan Olbracht király kiváltságlevélben engedélyezte, hogy a többek között Prądnik helységről érkező, rozskenyeret sütő pékek megtarthassák régóta fennálló hagyományukat, és Krakóban, a keddi vásáron továbbra is árusíthassák kenyereiket. Ez a kiváltság tette lehetővé a város falain belül céhbe tömörült pékeknek, hogy mindenfajta korlátozás nélkül készíthessenek és árusíthassanak fehér lisztből és rozslisztből készült pékárut. A városfalon kívül sütött rozskenyér árusítását (a városfalon kívüli pékek fehér lisztből nem süthettek pékárut) szigorúan korlátozták. A pékek csak 1785. július 1-jén szereztek meg a jogot arra, hogy a „Chleb prądnicki”-t korlátozás nélkül behozhassák Krakóba.

A pékek krakkói céhe megőrzött olyan 18–19. századi eredeti dokumentumokat, amelyek szerint a kenyér árusításának és árazásának elveit abban az időben határozták meg, szabványosított árjegyzék alapján. Igen valószínű, hogy a vásárlók egészen az 1920-as évek végéig, illetve az 1930-as évek elejéig hódolhattak a „Chleb prądnicki” iránti szenvedélyüknek, de az 1930-as években a kenyér előállítása egyszer csak abbamaradt. A „Chleb prądnicki” ugyanakkor nem merült végleg a feledés homályába. A Stary Kleparz kereskedőtársaság elnöke szerint a háború utáni időszakban (1945–1998) a „Chleb prądnicki” újra kapható volt a legrégebbi és leghíresebb ma is működő piacon, a krakkói Stary Kleparz piactéren.

A „Chleb prądnicki” hírnevéről 19–20. századi irodalmi művek és újságcikkek is tanúskodnak:

- Wincenty Pol *Obrazek* című verse (19. sz.),
- Wincenty Pol versének töredéke Ambroży Grabowski gyűjtéseiből – cím nélkül (19. sz.),
- *Wspomnienia*, Ambroży Grabowski írása (19. sz.),
- *Kodeks dyplomatyczny Katedry Krakowskiej Św. Wacława* – Franciszek Piekosiński, 1883.,
- *Włóścianie z okolic Krakowa* – Józef Mączyński, 1858., a *Przyjaciel Ludu* című újság, 1846.,
- *Tygodnik Ilustrowany*, 1862.,
- *Encyklopedia Powszechna*, 1865.,
- *Wspomnienia* – Maria Estreicherówna (20. sz.).

A „Chleb prądnicki” 19. századi festményeken is megjelenik:

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

A „Chleb prądnicki” jelenléte a versenyeken, nemzetközi vásárokon és a Krakó városát népszerűsítő kampányokban azt tanúsítja, hogy a kenyér hírneve a mai fogyasztók körében is töretlen.

2004-ben a „Chleb prądnicki” a kenyér példás minőségének és kiemelkedően finom ízének köszönhetően díjat nyert a Małopolski Smak versenyen. 2005-ben pedig a Małopolskie vajdaság elnöke a „2005 lengyel élelmiszergyártója” címre a „Chleb prądnicki”-t készítő pékséget jelölte. A kenyér hírnevét a különféle nemzetközi vásárokon – például a 2005-ös párizsi Salon Internationale de l’Alimentation nevű vásáron – való részvétele is jól mutatja. A „Chleb prądnicki”-vel a Slow Food mozgalom gondozásában megjelent *Terra Madre: 1 600 Food Communities* című kötet is foglalkozik.

A kenyér képét gyakran alkalmazzák Krakkó népszerűsítésére: amikor megünnepelték a 750. évfordulóját annak, hogy a város elnyerte a „magdeburgi jogokat”, akkor többek között a „Chleb prądnicki” jelképét használták Krakkó szimbólumaként. A „Chleb prądnicki” a Krakkót népszerűsítő broszúrákban is szerepel. A kenyér mai ismertsége mögött történelmi hírneve és népszerűsége áll, és a termék fogalmához immár visszavonhatatlanul az egyedülálló íz, a kivételes minőség, valamint a hosszú eltarthatóság kötődik. A „Chleb prądnicki”-t a lengyel csemegeüzletekben manapság a világ legfinomabb élelmiszerei mellett árúsítják. A kenyér hírnevét az is alátámasztja, hogy a fogyasztók a tömegtermelésben előállított kenyér árának ötszörösét is hajlandóak megfizetni érte. A „Chleb prądnicki” továbbá az évenként megrendezett kenyérfesztiválon (Święto Chleba) is hihetetlen népszerűségnek örvend. A fesztivál napjain ebből a kenyérből az átlagosnál négyszer többet sütnek.

Számos jelenkori kiadványban lehet tájékozódni a „Chleb prądnicki”-vel kapcsolatosan, pl. a *Produkt tradycyjny na małopolskim stole* (Hagyományos termékek a [Małopolskie] régió asztalain) című szakácskönyvben, a *Stół pięknie nakryty* (Szeretettel megterített asztal) című kiadványban és a *Małopolska – Palce lizać. Przewodnik kulinarny po regionie* (Étvágygerjesztő Małopolska – regionális konyhaművészeti kalauz) című füzetben. A „Chleb prądnicki”-ről a krakkói *Dziennik Polski*, illetve *Gazeta Krakowska* című napilapokban, valamint az országos kereskedelmi sajtóban (*Przegląd Piekarniczy i Cukierniczy* és *Cukiernictwo i Piekarstwo* című cukrászati szemlék) is jelentek meg beszámolók. A „Chleb prądnicki”-vel foglalkozó cikkek 2008. augusztus 25-én a *Polska Głos Wielkopolski* napilapban, a *Tęczy* című újságban, illetve 2008. augusztus 10-én a *Niedziela* hetilapban is napvilágot láttak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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