

# 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 38/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 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**

**„OBWARZANEK KRAKOWSKI”**

**EK-szám: PL-PGI-005-0674**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Obwarzanek krakowski”

**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:**

Az „obwarzanek krakowski” gyűrű alakú pékáru. Formája ovális, a közepén lyuk található, ritkábban pedig szabályos kört formáz. Felszínét spirál formában összetekert tésztacsíkok alkotják. Az „obwarzanek krakowski”-t alkotó tésztacsíkok keresztmetszete kerek vagy ovális.

Az „obwarzanek krakowski” színe a halvány aranyzintől a sötét aranyzínig át a világosbarnáig terjed, és felülete jellemzően fényes.

A termék méretei:

— átmérő: 12–17 cm,

— a csík vastagsága: 2–4 cm,

— tömeg: 80–120 g.

Az „obwarzanek krakowski” szilárd tapintású, felszíne pedig sima vagy kismértékben érdes. A héján látható spirálcsíkok szilárdak, belül pedig halvány színű, könnyű és kissé nedves a tészta állaga. Az „obwarzanek krakowski” ropogós héja és belseje enyhén édes ízű, ami az előbb megfőzött (forró vízben gőzölt), majd megsütött pékárura jellemző. A termék felszínére szórt összetevők íze szintén érezhető.

Az „obwarzanek krakowski”-t a tetejére szórt különféle összetevőkkel díszítik, amelyek a következők: só, szezámmag, mák, feketeköménymag, zöldfűszerkeverék vagy fűszerkeverék (paprika, kömény, bors), sajt vagy hagyma. A díszítéshez más összetevőket is használhatnak. Ez a termék hagyományos megjelenése. Az, hogy azt különféle zöldfűszerekkel, fűszerekkel stb. hintik meg, nem befolyásolja az „obwarzanek krakowski” jellegzetes tulajdonságait.

### 3.3. Nyersanyagok:

Az „obwarzanek krakowski” elkészítéséhez élelmiszer-ipari minőségű búzalisztet használnak. A búzaliszt 30 %-a rozsliszttel is helyettesíthető.

100 kg liszthez az alábbi hozzávalókat adják:

- zsír: 2–3 kg,
- cukor: 2–4 kg,
- élesztő: 1–2 kg,
- só: 1–1,5 kg,
- víz a tészta elkészítéséhez: 40–48 l,
- a főzéshez használt vízhez nagyon kis mennyiségű méz is adható a pék receptje szerint.

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

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

A következő előállítási műveleteket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

- a kelt tészta elkészítése,
- az „obwarzanek krakowski” formázása,
- főzés,
- díszítés,
- sütés.

Az „obwarzanek krakowski” tésztáját egylépcsős módszerrel készítik. A tésztát a hozzávalók megfelelő módon történő összekeverését követően az első kelésig pihentetik. Hogy a tészta mikor kel meg, az a környezeti feltételektől függ, nyáron ez néhány perc, télen akár egy óra is lehet. A tésztát kisebb darabokra vágják, ezeket kinyújtják, és a kívánt hosszúságú, vastagságú és tömegű csíkokra szeletelik. A pék két vagy három csíkot spirállá teker össze, majd ezeket a keze körül megcsavarva gyűrűvé formázza és az asztalra nyomja. A megformázott „obwarzanek krakowski”-t az első kelésig deszkára vagy rácsra helyezik, aztán pedig főzik, vagyis a nyers tésztát legalább 90 °C-os vízbe teszik. Az „obwarzanek krakowski”-t addig főzik, amíg a felszínre nem emelkedik. Ekkor díszítik, majd megsütik.

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

Az „obwarzanek krakowski” kizárólag azt követően csomagolható, hogy kihűlt. Ha a terméket a kihűlést megelőzően csomagolják, gyorsan elveszti ropogósságát, nedvesebb lesz, és nem kívánatos tulajdonságok jelentkezhetnek (ragadós, gumyszerű lesz).

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az „obwarzanek krakowski” csomagolás és címkézés nélkül értékesíthető. Az értékesítési pontokon az „obwarzanek krakowski” felirat szerepel. Csomagolás használata esetén az „obwarzanek krakowski” címkéjén a hatályban lévő szabályozás szerinti jelöléseket kell feltüntetni.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Małopolskie tartomány, Krakkó városának közigazgatási határán belül, továbbá Kraków és Wieliczka járás.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Krakkóban a város levéltárában és múzeumaiban található feljegyzések és könyvek szerint a pékek tevékenysége több évszázados gazdag múltra tekint vissza. A krakkói pékeket írott forrás először a 13. században említi. Bolesław Wstydlivy (Szemérmes Boleszláv) fejedelem a Krakkó részére 1257-ben kiadott városi oklevélben felhatalmazta a város elöljáróit, hogy építsenek pékbódékat (a dokumentumban ezek „stationes” néven szerepelnek), amire örökös bérletidíj-beszedési jogokat adományozott számukra. A lengyel királyok nagyra értékelték a krakkói pékeket, amint ez a számukra megadott számos előjogból is látszik, ideértve többek között a pékbódék építésének, ezekkel kapcsolatban pedig a bérleti díjak beszedésének jogát, továbbá annak jogát, hogy megválaszthassák, melyik malomban őrltetik a lisztet.

Krakkó városi tanácsa 1458-ban megerősítette a pékcéh kiváltságlevelét. Ebben többek között a pékáruk minőségével, a sütőkemencék méretével és a pékek magatartásával kapcsolatosan szerepeltek szabályok. A legfontosabb előjogot azonban 1496-ban kapták Krakkó pékjei, amikor Jan Olbracht (János Albert) király különleges jogokkal ruházta fel őket, és megtiltotta, hogy a város határain kívül élők fehér kenyeret – többek között „obwarzanek krakowski”-t – süssenek. Ezt az előjogot ezt követően minden lengyel király megerősítette, egészen Jan III Sobieskiig (III. Sobieski János, a tizenhetedik század második fele). A ma Wieliczka járásban található Ziemia Krakowska (Krakkó Földje) területén sóbánya is található, amely a Małopolska pékjei által évszázadokon át használt nyersanyagot biztosította.

A pékcéh nem pusztán iparösszevetség volt, hiszen vallási, humanitárius és védelmi feladatokkal is bírt. Krakkó pékjeit a tizenhatodik század közepén a város egyik legfontosabb kapujának, az ulica Sienna végén található Nowa Bramának (Újkapu) a védelmével bízták meg. A város pékjei támadás esetére fegyvereket és lőszerket tároltak a kapun belül.

A helyi pékek szakismerete, amely mögött a termék előállításával kapcsolatos, évszázadok óta felhalmozott tapasztalat áll, kulcsfontosságú tényező a termék jellegzetes tulajdonságait illetően: a tésztát kézzel gyúriák és formázzák, és így minden egyes „obwarzanek krakowski” alakja kismértékben eltérő, másfelől pedig a tésztát az előállítás kezdeti szakaszában megfőzik.

### 5.2. A termék sajátosságai:

Az „obwarzanek krakowski” egyedi tésztastruktúrával és konzisztenciával bír, ami annak köszönhető, hogy a tésztát a sütést megelőzően legalább 90 °C hőmérsékletű forró vízben megfőzik. Az „obwarzanek krakowski” megkülönböztető jege továbbá a jellegzetes gyűrű alak, a spirált formázó felszín és a jól láthatóan rászórt összetevők. Az „obwarzanek krakowski”-t emellett az különbözteti meg más pékárutól, hogy mindössze néhány órán keresztül marad friss.

### 5.3. A termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője:

A termék és a földrajzi terület kapcsolatának alapjául az 5.2. pontban leírt egyedi jellemzők és a termék alábbiakban ismertetett hírneve szolgálnak.

Az „obwarzanek krakowski” hírneve a krakkói és a környékbeli pékeknek köszönhető, akik ezt a különleges, egyedi terméket immár 600 éve készítik Krakkó lakosai számára. Az „obwarzanek krakowski” készítésének hagyománya erre a földrajzi területre korlátozódik.

Az „obwarzanek krakowski” hagyományos pékáru, amelyet kezdetben csak a nagybőjt idején készíthettek a krakkói pékcéh által erre a feladatra kijelölt pékek. A *Słownik Staropolski* (a régi Lengyelország szótára) című kiadványban szereplő meghatározás szerint „az *obwarzanek* gyűrű formájúra hajlított, henger alakú péksütemény, amelyet sütés előtt valószínűleg gőzöltek”. A lengyel „obwarzanek krakowski” elnevezés alapja valóban a termék készítési módja, vagyis az, hogy a tésztát forró vízben megfőzték.

A Krakkóban és környékén készített *obwarzanek*-re vonatkozóan első alkalommal Jagelló Ulászló király és Hedvig királynő udvari elszámolásaiban találunk utalást. Az elszámolásokban 1394. március 2-án a következő adat szerepel: „a királynő számára egy gyűrű *obrzanek*, 1 grosz”.

A krakkói pékcéh 1611-ben rendeletet (*laudum*) bocsátott ki, ebben felhatalmazta a céhet az *obwarzanek* városon belüli értékesítésének szabályozására, és megadta a jogot a termék értékesítésére jogosult pékek kiválasztására. Az *obwarzanek* sütésének jogát illetően a 19. században került sor radikális változásra. 1802. január 22-én rendeletet adtak ki, amelynek értelmében minden pék jogosult volt *obwarzanek*-et sütni, ha rákerült a sor. Az *obwarzanek* sütésére felhatalmazott pékeket sorshúzással választották ki. Az 1843-as sorshúzás eredményét 1849-ig alkalmazták, amikor valószínűleg felhagytak a sorshúzással, legalábbis nincs arra adat, hogy később is sor került volna rá. Ez azt jelenti, hogy a fenti módszereket egy idő után már nem alkalmazták, és az év bármely napján bármely pék készíthetett *obwarzanek*-et, akár csak ma.

Az „obwarzanek krakowski”-t árusító bódék már reggel hat előtt kinyitottak, és a krakkóiak így korán reggel hozzájutottak a frissen sültt pékáruhoz, többek között az *obwarzanek*-hez is. A céh ellenőrizte a termékek minőségét és frissességét, és nyolc tagjának az volt a feladata, hogy ellenőrizze a bódékat. A szabálysértéseket természetesen súlyos szankciókkal büntették. Az emberek végül más módon is elkezdtek az *obwarzanek* árusítását. A terméket még az 1950-es években is közvetlenül fonott kosarakból árulták.

Az „obwarzanek krakowski”-t ma nemcsak élelmiszerüzletekben és pékségekben árulják, hanem jellegzetes kocsikról is. Manapság Krakkóban kb. 170–180 kocsiról árulnak *obwarzanek*-et. A krakkói piacon egy szokásos napon átlagosan mintegy 150 000 „obwarzanek krakowski”-t adnak el.

Az „obwarzanek krakowski” olyan hírnévnek örvend, hogy még a Krakkót népszerűsítő reklámkampányokban is szerepel. Krakkó és Małopolska közismert szimbólumaként gyakran használják a helyieknek, illetve a turistáknak szóló reklámokban, pl. a helyi sajtó hirdetéseiben és a Krakkóba repülő légitársaságok népszerűsítésére. Egy 2004-ben a legjobb krakkói szuvenir címéért zajló versenyben egy textilből készült, mákos „obwarzanek krakowski”, illetve egy sárkányt ábrázoló darab kapta a második díjat.

Maga az „obwarzanek krakowski” is számos díjat elnyert már. Megnyerte a *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* nemzeti gasztronómiai verseny díját, és a 2003-ban Poznańban megrendezett Polagra Farm nemzetközi vásáron elnyerte a *Perła 2003* díjat. Az „obwarzanek krakowski” – más lengyel regionális különlegességekkel együtt – szerepelt egy 2004. évi naptáron, amely a regionális termékeket volt hivatott népszerűsíteni. A terméket számos Krakkóról és a Małopolskáról szóló útikönyv, valamint Krakkó történelmével és hagyományaival foglalkozó cikk és írás is említi.

Az „obwarzanek krakowski” sohasem hiányozhat a Krakkóban rendszeresen megrendezett *Święto Chleba* kenyérfesztiválról. Az „obwarzanek krakowski” emellett egy Krakkó legjobb éttermeit népszerűsítő kampánynak is a része. Az ajánlott éttermek bronzszobrocskát kapnak, amely stilizált „obwarzanek krakowski”-t ábrázol egy villán. Az ajánlott éttermek ajtaján „obwarzanek krakowski”-t ábrázoló matrica szerepel.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

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

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

---