

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2014/C 80/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

## „CEBULARZ LUBELSKI”

NR WE: PL-PGI-0005-01092-07.02.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Cebularz lubelski”

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*

„Cebularz lubelski” to okrągły placek o średnicy 5–25 cm i grubości ok. 1,5 cm z ciasta pszennego wyborowego, które charakteryzuje się dwukrotnie większym dodatkiem cukru i margaryny lub masła w porównaniu do zwykłego ciasta pszennego. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz ma złocistą barwę oraz smak i zapach swoisty dla pieczonej cebuli. Na obwodzie placka jest wieniec ciasta o szerokości 0,5–1,5 cm. Wieniec ciasta ma chrupiącą skórkę o barwie od jasnozłocistej do lekko zarumienionej. Miększy jest jasny, miękki i lekko wilgotny. Jego aromat jest właściwy dla zapachu świeżo upieczonej cebuli, dzięki znajdującej się na powierzchni warstwie farszu. Jeżeli „Cebularz lubelski” był wypiekany na podsypce, na spodzie widoczne są otręby pszenne.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

„Cebularz lubelski” jest przydatny do spożycia przez ok. 48 godzin od wypieku.

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

*C i a s t o*

- mąka pszenna używana w przemyśle spożywczym (pozbawiona obecności zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych oraz o liczbie opadania nie mniej niż 220 i zawartości glutenu (%) nie mniej niż 25) – 100 kg,
- cukier – 2 kg,
- margaryna lub masło – 3 kg,
- drożdże – 4 kg,
- woda – 50 l,
- sól – 1 kg.

*F a r s z*

- cebula – 30 kg,
- olej roślinny – 1 l ( rzepakowy, słonecznikowy lub mieszanka tych olejów),
- mak niebieski – 3 kg,
- sól – 1,5 kg.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji:

- przygotowanie farszu,
- przygotowanie ciasta,
- dzielenie ciasta,
- formowanie kęsów,
- wypiek.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.*

„Cebularze lubelskie” mogą być sprzedawane bez opakowań.

W opakowania jednostkowe mogą być pakowane wyłącznie wystudzone „Cebularze lubelskie”. Zamknięcie produktu w opakowania jednostkowe przed wystudzeniem powoduje zwiększanie wilgotności i szybką utratę chrupkości.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „Cebularza lubelskiego” musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Województwo lubelskie w granicach administracyjnych

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Tradycje lubelskiego piekarstwa sięgają okresu średniowiecza, a pierwsze wzmianki o „Cebularzu lubelskim” i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego placka sięgają XIX w. „Cebularze lubelskie” jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi zamieszkujący tereny lubelskiego Starego Miasta. Z czasem receptura ze względu na swoją prostotę i niskie koszty, rozprzestrzeniła się po całej Lubelszczyźnie. Cechą charakterystyczną regionu przez wiele stuleci było wzajemne przenikanie się różnych tradycji piekarniczych i wzajemne zapożyczanie od siebie receptur lub sposobu użycia niektórych składników przez rzemieślników reprezentujących różne kultury. W efekcie została ukształtowana m.in. tradycja wypieku „Cebularzy lubelskich”, które zyskały uznanie w oczach konsumentów i zaczęły się nierozdzielnie kojarzyć z Lubelszczyzną.

Ze wspomnień mieszkańców Lublina z lat międzywojennych (1919–1939) wiemy, że „Cebularze lubelskie” były bardzo rozpowszechnione i wypiekano je we wszystkich licznych piekarniach żydowskich. Można je było także nabyć u sprzedawców na ulicy wprost z koszyków, które nosili na ramionach. Według wspomnień najstarszych lublinian te przedwojenne wypieki były ogólnodostępne, a ich przyjemny zapach i delikatny smak oraz niska cena zachęcały tak, że nie wymagały żadnej dodatkowej reklamy.

Obecnie najlepszym źródłem wiedzy na temat „Cebularza lubelskiego” są przekazy osób związanych z branżą piekarniczą, m.in. właściciela pierwszej uruchomionej po II wojnie światowej piekarni w Lublinie. Piekarnia ta obecnie jest prowadzona już przez trzecie pokolenie piekarzy. Ze wspomnień właściciela tej piekarni wynika, że oferta odnowionej po zniszczeniach wojennych piekarni była ograniczona, ale w asortymencie wypieków oferowanych na pierwsze po wojnie święta Bożego Narodzenia znalazły się „Cebularze lubelskie”.

Charakterystyczną cechą Lubelszczyzny jest bardzo rozwinięta branża piekarnicza. Wiele z funkcjonujących piekarni to zakłady rodzinne prowadzone przez kolejne pokolenie rzemieślników. W ten sposób wiedza i doświadczenie przekazywane są w naturalny sposób sukcesorom. Ponadto obecnie jednym z podstawowych elementów edukacji zawodowej piekarzy w województwie lubelskim jest opanowanie sztuki wytwarzania „Cebularzy lubelskich”, co jest cechą charakterystyczną tylko tego regionu.

Również z uwagi na fakt, że w diecie mieszkańców regionu dominowały proste potrawy, przyrządzone z najbardziej dostępnych płodów rolnych, takich jak zboża, cebula, rośliny oleiste (rzepak, len) oraz niebieski mak, „Cebularz lubelski” na stałe znalazł w niej znaczące miejsce.

## 5.2. Specyfika produktu

Cechami specyficznymi odróżniającymi „Cebularz lubelski” od innych wyrobów piekarniczych, które zostały ukształtowane na obszarze jego wytwarzania, są w szczególności:

- użycie do jego produkcji ciasta pszennego wyborowego,
- ręczne formowanie produktu,
- okrągły kształt,
- rumiany wieniec ciasta na obwodzie placka z chrupiącą skórką,
- użycie farszu z cebuli nie poddawanej obróbce termicznej, z dodatkiem maku,
- jasny, miękki, lekko wilgotny, aromatyczny miąższ ciasta.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek „Cebularza lubelskiego” z regionem opiera się na specyfice produktu opisanej w pkt 5.2 oraz renomie.

Nazwa „Cebularza lubelskiego” pochodzi od użytej do farszu cebuli. Przed II wojną światową cebularze były wypiekane przez Żydów zamieszkujących Lublin, Kazimierz Dolny oraz Zamość. Po wojnie receptura rozprzestrzeniła się szybko po całej Lubelszczyźnie. Produkt o wyjątkowych właściwościach, jakim jest „Cebularz lubelski”, powstał dzięki specyfice obszaru geograficznego. Wzajemne czerpanie z tradycji piekarniczych doprowadziło m.in. do powstania tego charakterystycznego wypieku.

Cechy specyficzne „Cebularza lubelskiego” wynikają z jego bardzo silnego związku z obszarem wytwarzania, który opiera się w szczególności na umiejętnościach lokalnych piekarzy. Przejawiają się one m.in. w odpowiednim sposobie postępowania przy produkcji „Cebularza lubelskiego”, np. w doborze cebuli o łagodnym słodkim smaku, opanowaniu wyjątkowego sposobu przygotowania farszu, bez poddawania go obróbce termicznej, oraz zapewnieniu odpowiedniego czasu i warunków jego dojrzewania. Bardzo istotna jest również umiejętność przygotowywania ciasta pszennego wyborowego,

w którym bardzo ważne jest zachowanie właściwych proporcji użytych składników, a także ręczne formowanie „Cebularza lubelskiego” i nakładanie farszu równomiernie na całą powierzchnię ciasta, tak aby na krawędzi wypieku powstał rumiany wieniec. Podkreślenia wymaga również fakt, że sposób produkcji „Cebularza lubelskiego” nigdy nie rozpowszechnił się poza Lubelszczyzną.

Konsumenci bardzo doceniają „Cebularza lubelskiego”, który pojawia się na wszystkich spotkaniach, konkursach, świętach branżowych oraz targach krajowych i zagranicznych, takich jak m.in. dożynki w Lublinie, Radawcu Dużym, Święto Chleba w skansenie lubelskim, Europejskie Targi Produktów Regionalnych w Zakopanem, Międzynarodowe Targi Chleba w Jaworze, Targi Polagra Food w Poznaniu, Dni Żywności Naturalnej „Natura Food” w Łodzi, Międzynarodowe Targi Spożywcze Food & Taste we Frankfurcie nad Odrą. Podczas wszystkich wymienionych i innych podobnych uroczystości organizowana jest sprzedaż i degustacja „Cebularza lubelskiego”. Dzięki temu stał się on jednym z głównych atrybutów promocyjnych województwa lubelskiego. „Cebularz lubelski” jest również produktem obecnym w każdym konkursie na najlepszy produkt kulinarny regionu Lubelszczyzny. Jednym z najważniejszych jest ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. „Cebularz lubelski” jest również jedną z podstawowych pozycji konkursowych dla rzemieślników piekarstwa podczas Lubelskiego Święta Chleba, organizowanego corocznie przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP – Region Lubelszczyzna i Cech Rzemiosł Spożywczych w Lublinie.

„Cebularz lubelski” jest również serwowany podczas wielu spotkań i uroczystości organizowanych w województwie lubelskim, są to m.in.: pikniki rodzinne (np. piknik rodzinny w Czerniejowie), Pierwszy Lubelski Zjazd Zbyszków, spotkanie kobiet związanych z branżą piekarską zorganizowane przez władze Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie.

„Cebularz lubelski” został uwzględniony w „Kulinarnej mapie Lubelszczyzny”, jest to wspólne przedsięwzięcie redaktorów lokalnej gazety „Dziennik Wschodni” i władz województwa lubelskiego. Celem tego projektu było przedstawienie wielokulturowej kuchni tego regionu.

Renomę „Cebularza lubelskiego” i jego duże znaczenie dla społeczności lokalnej potwierdza częste podejmowanie tematów związanych z tym produktem w mediach, w audycjach telewizyjnych, radiowych, artykułach prasowych oraz publikacjach, m.in.:

- „Cebularz jest lubelski”, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, wrzesień 2007,
- „Lubelski cebularz – historia regionalna”, Biuletyn Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie, maj/czerwiec 2010,
- „Jak cebularz, to tylko lubelski”, Kurier Lubelski, 20.8.2010 i 10.9.2010,
- „Cebularz super star”, Dziennik Wschodni, 26.3.2011.

Liczne artykuły na ten temat publikowane są również w Internecie.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-7-wrzesnia-2012-roku>

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.