

# KOMISJI EUROPEJSKIEJ

## **Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 38/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

### **ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

#### **„OBWARZANEK KRAKOWSKI”**

**NR WE: PL-PGI-005-0674**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Obwarzanek krakowski”

**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:**

„Obwarzanek krakowski” to wypiek przypominający pierścień. „Obwarzanek krakowski” ma kształt owalny, z otworem w środku, rzadziej przybiera formę regularnego koła. Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali. Przekrojony spłot „obwarzanka krakowskiego” ma okrągły lub owalny kształt.

„Obwarzanek krakowski” ma kolor od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty, do jasnobrązowego z wyraźnym połyskiem.

Wielkość produktu:

— średnica 12–17 cm,

— grubość splotu 2–4 cm,

— waga 80–120 g.

W dotyku „obwarzanek krakowski” jest lekko twardy o zróżnicowanej powierzchni – od gładkiej po lekko chropowatą. Widoczne sploty spirali na skórce są lekko twarde, w środku miększy jest jasny, miękki i lekko wilgotny. Chrupka skórka i miększy „obwarzanka krakowskiego” mają lekko słodkawy smak typowy dla wyrobów piekarniczych wstępnie obwarzanych (parzonych w gorącej wodzie), a następnie pieczonych. Dodatkowo wyczuwalny jest smak zastosowanej posypki.

Do dekoracji „obwarzanka krakowskiego” stosuje się różne posypki, między innymi: sól, sezam, mak, czarnuszkę, posypkę ziołową – mieszankę różnych ziół lub przyprawową – mieszankę przypraw pikantnych (papryka, kminek, pieprz), ser, cebulę. Możliwe jest stosowanie innych posypek niż wymienione. Jest to zgodne z tradycją wyrobu. Stosowanie różnych posypek nie wpływa na cechy charakterystyczne „obwarzanka krakowskiego”.

### 3.3. Surowce:

Do produkcji obwarzanka krakowskiego stosuje się mąkę pszenną stosowaną w przemyśle spożywczym, dopuszczalne jest zastąpienie 30 % mąki pszennej mąką żytnią.

Na 100 kg mąki stosuje się:

- tłuszcz 2–3 kg,
- cukier 2–4 kg,
- drożdże 1–2 kg,
- sól 1–1,5 kg,
- woda do ciasta 40–48 l,
- ewentualny dodatek miodu w ilościach śladowych, zgodnie ze sztuką piekarską, dodany do wody do obwarzania.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

### 3.5. Specyficzne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- sporządzanie ciasta drożdżowego,
- formowanie obwarzanka krakowskiego,
- obwarzanie,
- dekorowanie,
- wypiek.

Ciasto do wyrobu „obwarzanków krakowskich” przygotowuje się metodą jednofazową. Odpowiednio wymieszane ciasto poddaje się wstępnemu wyrośnięciu. Czas wstępnego wyrośnięcia ciasta zależy od warunków otoczenia – od kilku minut w sezonie letnim do godziny w okresach zimowych. Ciasto dzieli się na małe kęsy, które wałkuje się i tnie na tzw. sulki o żądanej długości, grubości i wadze. Dwie – trzy sulki skręca się spiralnie wzdłuż osi, następnie formuje się pierścień skręcając je wokół dłoni i zaciera o stół. Uformowane „obwarzanki krakowskie” układa się na deski lub siatki dla wstępnego wyrośnięcia (podgarowania), następnie poddaje się je obwarzaniu, czyli zanurzenie surowego ciasta w wodzie o temperaturze minimalnej 90 °C. „Obwarzanki krakowskie” warzy się do momentu wypłynięcia na powierzchnię. Następnie są one dekorowane i pieczone.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:*

W opakowania jednostkowe wolno pakować wyłącznie wystudzone „obwarzanki krakowskie”. Zamknięcie niewystudzonego obwarzanka krakowskiego w opakowania jednostkowe powoduje szybką utratę chrupkości i zwiększanie wilgotności wypieku oraz nasilenie niepożądanych cech – ciągliwość i gumowatość.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

„Obwarzanek krakowski” może być sprzedawany bez opakowań i etykiet. Punkty sprzedaży oznaczone są napisem „obwarzanek krakowski”. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „obwarzanka krakowskiego” oznaczenia będą stosowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

W województwie małopolskim miasto Kraków oraz powiaty krakowski i wielicki w granicach administracyjnych.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

O bogatej, wielowiekowej tradycji piekarnictwa w Krakowie świadczą dziś akta i księgi przechowywane w krakowskich archiwach i muzeach. Pierwsze potwierdzone źródłowo wzmianki o piekarzach krakowskich pojawiają się już w XIII wieku. W przywileju lokacyjnym dla miasta Krakowa z 1257 r. książę Bolesław Wstydlivy nadał prawo wybudowania wójtom m.in. jatek piekarskich (w dokumencie określane jako „stationes”), z których mieli czerpać także po wieczne czasy czynsz. Królowie polscy wysoko cenili piekarzy krakowskich, o czym świadczą licznie wydawane przywileje dla piekarzy krakowskich mówiące między innymi o prawie do wybudowania jatek piekarskich i oddawaniu im z nich czynszu, prawie do swobodnego wyboru młyna dla przemiału mąki.

W 1458 r. rada miasta Krakowa zatwierdziła artykuły cechu piekarzy. Zawarte są tam przepisy dotyczące m.in. jakości wypiekanego pieczywa, wielkości pieców piekarskich, zachowania piekarzy. Jednak najważniejszym dla piekarzy krakowskich był przywilej króla Jana Olbrachta z 1496 r. nadający szczególne prawa piekarzom i zabraniał wypieku białego chleba, w tym i „obwarzanków krakowskich”, wszystkim, którzy w obrębie miasta nie mieszkali. Przywilej ten zatwierdzany był kolejno przez wszystkich królów aż do Jana III Sobieskiego (druga połowa XVII wieku). Na Ziemi Krakowskiej, w obecnym powiecie wielickim znajduje się także kopalnia soli, z której surowiec wykorzystywany był przez wieki w piekarstwie małopolskim.

Cech piekarzy był nie tylko organizacją skupiającą rzemieślników jednego zawodu, miał także inne zadania – religijne, humanitarne, obronne. Od połowy XVI wieku obronie piekarzom krakowskim została powierzona jedna z głównych bram miasta tzw. Nowa brama, która zamykała wylot ulicy Siennej. W tej to bramie piekarze krakowscy gromadzili broń i amunicję na wypadek zagrożenia.

Zasadniczy wpływ na charakterystyczne cechy wyrobu mają umiejętności lokalnych piekarzy wykształcone przez setki lat produkcji tego wyrobu: ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy „obwarzanek krakowski” ma nieco inny kształt, a także – tzw. obwarzanie, czyli sposób wstępnego przygotowywania wyrobu.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Obwarzanek krakowski” odznacza się wyjątkową strukturą i konsystencją miększu uzyskiwaną dzięki zastosowaniu obwarzania ciasta w gorącej wodzie o temperaturze co najmniej 90 °C, przed przystąpieniem do pieczenia. Obwarzanek krakowski wyróżnia się także charakterystycznym kształtem przypominającym pierścień, spiralną fakturą powierzchni oraz widoczną posypką. Cechą, która również odróżnia „obwarzanka krakowskiego” od innych produktów piekarniczych jest jego krótki okres świeżości trwający kilka godzin.

### 5.3. Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu:

Związek produktu z regionem opiera się na charakterystycznych cechach opisanych w pkt 5.2 oraz renomie opisanej poniżej.

Renoma „obwarzanka krakowskiego” wypracowana została przez piekarzy z Krakowa i okolic, którzy od przeszło 600 lat oferują mieszkańcom Krakowa ten wyśmienity i wyjątkowy wyrób. Kultuwanie tradycji wypieku „obwarzanka krakowskiego” ogranicza się wyłącznie do wskazanego obszaru.

„Obwarzanek krakowski” jest tradycyjnym pieczywem, które w początkach swojej tradycji mogło być wypiekane tylko w okresie Wielkiego Postu przez piekarzy specjalnie wyznaczonych w tym celu przez cech piekarzy krakowskich. Według definicji ze Słownika staropolskiego „obwarzanek to rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony”. Sama polska nazwa „obwarzanka krakowskiego” pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta obwarzankowego w podgrzanej wodzie.

Pierwsze wzmianki o wypieku obwarzanków na terenie Krakowa i okolic można znaleźć w rachunkach dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi. W jednym z nich z 2 marca 1394 r. zawarta jest następująca informacja: „dla królowej pani pro circulis obrzanky 1 grosz”.

Cech piekarzy krakowskich w 1611 r. uchwalił laudum (uchwałę), która dawała cechowi prawo do decydowania o sprzedaży obwarzanków w obrębie miasta oraz dawała przywilej wyboru piekarzy, którzy mieli się tym zajmować. Radykalna zmiana w dostępie do pieczenia obwarzanków nastąpiła w XIX wieku. Dnia 22 stycznia 1802 r. podpisano uchwałę, na mocy której każdy piekarz miał prawo pieczenia obwarzanków, kiedy nadchodziła jego kolej. Piekarzy, którzy mogli piec obwarzanki wyłaniano w drodze losowania. Losowanie z 1843 r. miało obowiązywać do 1849 r., po tej dacie zanika najprawdopodobniej zwyczaj losowania, ponieważ od tego czasu źródła milczą już w tej kwestii. Może to oznaczać, że z czasem zaprzestano wyżej wymienionego sposobu i obwarzanki mogli piec wszyscy piekarze każdego dnia – jak pozostało do dziś.

„Obwarzanki krakowskie” sprzedawano w jatkach, które otwierano już przed godziną szóstą rano by mieszkańcy Krakowa od wczesnych godzin mieli możliwość zakupu świeżego pieczywa – w tym i obwarzanków. Nad kontrolą jakości i świeżości wyrobów czuwał cech, który delegował ośmiu braci do kontroli jatek. Wszelkie uchybienia były oczywiście surowo karane. Z czasem obwarzanki zaczęto sprzedawać także w inny sposób. Jeszcze w latach 50 XX wieku sprzedawano obwarzanki prosto z wiklinowych koszy.

„Obwarzanki krakowskie” obecnie sprzedaje się nie tylko w sklepach i piekarniach, ale także z charakterystycznych wózków. Obecnie w Krakowie jest około 170–180 wózków obwarzankowych. Średnia dzienna produkcja obwarzanka krakowskiego sprzedawanego na rynku krakowskim w dni powszednie wynosi blisko 150 000 sztuk.

O renomie „obwarzanka krakowskiego” świadczy jego udział w akcjach promocyjnych miasta Krakowa. Wyrób ten jest często wykorzystywany w reklamach w celu odwoływania się do wyobraźni mieszkańców miasta i turystów jako do wyraźnego symbolu Krakowa i Małopolski – tak było w przypadku reklam prasy krakowskiej oraz linii lotniczych, które oferują połączenia do Krakowa. W 2004 r. w konkursie na turystyczną pamiątkę z Krakowa II nagrodę zdobył wykonany z materiału obwarzanek krakowski „z makiem” i obwarzanek krakowski „ze smakiem”.

„Obwarzanek krakowski” był także laureatem licznych nagród. Zdobył wyróżnienie na ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” i nagrodę „Perła 2003” podczas międzynarodowych targów Polagra-farm 2003 w Poznaniu. W ramach promocji produktów regionalnych „obwarzanek krakowski” znalazł się w kalendarzu 2004 obok wielu specjalności kuchni regionalnej z całej Polski. Wzmianki o nim można także znaleźć w wielu przewodnikach turystycznych dla Krakowa i Małopolski oraz licznych artykułach i pismach dotyczących historii i tradycji Krakowa.

„Obwarzanek krakowski” jest stale prezentowany podczas Święta Chleba – imprezy cyklicznie odbywającej się w Krakowie. Wizerunek „obwarzanka krakowskiego” jest także wykorzystywany w akcji rekomendacji najlepszych krakowskich restauracji. Rekomendowanym restauracjom przyznaje się statuetki z brązu z symbolicznym obwarzankiem krakowskim na widelcu. Na drzwiach rekomendowanych restauracji znajdują się natomiast naklejki z graficznym wizerunkiem obwarzanka krakowskiego.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

---