

**OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI <sup>1)</sup>**

z dnia 6 listopada 2007 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy:  
„obwarzanek krakowski” jako chronione oznaczenie geograficzne**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz jednolity dokument w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. H. Kowalczyk

Załącznik do ogłoszenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 6 listopada 2007 r. (poz. 43)

Dnia 23 października 2007 r. o godzinie 12.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „obwarzanek krakowski”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 listopada 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz. 915 oraz z 2007 r. Nr 38, poz. 244).

**JEDNOLITY DOKUMENT**

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia**

„Obwarzanek krakowski”

WE nr:

CHOG       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, utworzony ze splotu ciasta z otworem w środku. Kształt obwarzanka krakowskiego przypomina pierścień, owal, rzadziej przybiera formę regularnego kółka. Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali. Obwarzanek krakowski ma kolor jasno brązowy z dużą skalą odcieni: od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty, do jasnobrązowego z wyraźnym połyskiem. Jego średnica mieści się w przedziale 12-17 cm, grubość nieregularnego spiralnego splotu to zwykle 2 - 4 cm, a waga 80-120 g. W dotyku obwarzanek krakowski jest lekko twardy o zróżnicowanej powierzchni, od gładkiej po lekko chropowatą. Widoczne sploty spirali na skórcie są lekko twarde, w środku miękisz jest jasny, miękki i lekko wilgotny. Smak obwarzanka krakowskiego jest charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobu obwarzanego i świeżo wypieczonego pieczywa. Smak obwarzanka krakowskiego może być zmieniany przez stosowanie różnych posypek: soli, sezamu, maku, czarnuszki, posypki ziołowej lub przyprawowej - mieszanki przypraw pikantnych (papryka, kminek, pieprz), sera, cebuli. Przekrojony w poprzek splotu obwarzanek krakowski ma okrągły lub owalny kształt. Chrupka skórka i miękki miękisz mają lekko słodkawy smak.

**3.3. Surowce**

Na 100 kilogramów mąki:

- mąka pszenna typ 500 - 750 (dopuszczalna jest zamiana mąki pszennej na żytnią typ 580-720 do 30%)

stosuje się:

- tłuszcz (pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego; smalec, masło, olej lub margaryna; stosowany zgodnie ze sztuką piekarską) 2-3 kg,
- cukier 2-4 kg w zależności od wartości wypiekowej mąki,
- drożdże 1-2 kg w zależności od temperatury i pory roku,
- sól 1-1,5 kg w zależności od temperatury i pory roku,
- woda - do ciasta - ilość zgodna ze sztuką piekarską i woda do obgotowywania w zależności od objętości urządzeń do obgotowywania (dopuszczalne jest dodawanie do obgotowywania miodu naturalnego lub sztucznego zgodnie ze sztuką piekarską).

#### **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 zanurzeniu 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.**

#### **3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

Obwarzanek krakowski najczęściej sprzedawany jest bez etykiet i opakowań z wolnostojących punktów sprzedaży tzw. wózków obwarzankowych dotychczas specjalnie

zaprojektowanych przez Architekta Miasta Krakowa. Obwarzanek krakowski dostępny jest również w kioskach, sklepach, punktach detalicznych (piekarniczych, z pieczywem, ogólnospożywczych), w których dopuszcza się sprzedaż obwarzanka krakowskiego zarówno bez opakowań, jak i w opakowaniach. Sprzedaż obwarzanka w opakowaniu nie może doprowadzić do utraty walorów smakowych i zwiększania wilgotności skórki (powierzchni) wypieku.

#### **4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Miasto Kraków w granicach administracyjnych oraz powiat krakowski i wielicki.

#### **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 roku 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 roku 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 w.).

Cech piekarzy był nie tylko organizacją skupiającą rzemieślników jednego zawodu, miał także inne zadania - religijne, humanitarne, obronne. Od połowy XVI w. 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.

Trudniejsze czasy dla całego piekarstwa nadeszły w czasie I i II wojny światowej. Po 1945 roku cech piekarzy wszedł w skład Cechu Rzemiosł Różnych, stanowiąc jego odrębną

scekcję. W 1985 roku powstał cech rzemiosł spożywczych, który w swoich szeregach skupia m. in. piekarzy. Wśród nich są także i piekarze produkujący obwarzanki krakowskie po dziś dzień kultywując chwalebne tradycje swoich przodków.

Renoma obwarzanka krakowskiego wypracowana została przez piekarzy z Krakowa i okolic, którzy od przeszło 600 lat oferują mieszkańcom Krakowa ten wyrób. Kultywowanie tradycji wypieku obwarzanka krakowskiego ogranicza się do tego obszaru.

## **5.2. Specyfika produktu**

Cechy charakterystyczne obwarzanka krakowskiego związane są z czynnikami ludzkimi - umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania najlepszej gatunkowo mąki.

Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta, tzw. sulek. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta.

Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata walorów smakowych. Wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu a już po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces jego czerstwienia. Z tego powodu obwarzanek krakowski dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły. Zamknięcie niewystudzonego obwarzanka krakowskiego w opakowania jednostkowe powoduje szybką utratę chrupkości i zwiększanie wilgotności wypieku oraz nasilenie niepożądanych cech - ciągliwość i gumowatość.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:

- ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy obwarzanek krakowski ma nieco inny kształt.
- kształt obwarzanka krakowskiego przypominający pierścień, rzadziej owal. Fakturę - powierzchni tworzą sploty w formie spirali przypominające kształtem skręt śruby.
- sposób wstępnego przygotowywania wyrobu - tzw. obwarzanie.

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

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

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. Pierwsze wzmianki o wypieku

obwarzanków na terenie Krakowa i okolic pochodzą z 1394 roku. Tradycja wypieku obwarzanków krakowskich przetrwała do dziś dnia i jest ściśle kojarzona z obszarem niegdysiejszej stolicy Polski. Historia obwarzanka krakowskiego liczy sobie przeszło 600 lat.

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.

Cech piekarzy krakowskich w 1611 roku 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. 22 stycznia 1802 roku 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 roku miało obowiązywać do 1849 roku, po tej dacie zanika najprawdopodobniej zwyczaj losowania, ponieważ od tego czasu źródła milczą już w tej kwestii. Można 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 w. 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 - 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 smokiem”.

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 na 2004 rok 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 stałym „gościem” 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.