

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ¹⁾

z dnia 11 stycznia 2008 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy: „chleb prądnicki” 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: M. Sawicki

Załącznik do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 11 stycznia 2008 r. (poz.1)

Dnia 3 stycznia 2008 r. o godzinie 14.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „chleb prądnicki”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 7 stycznia 2008 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

¹⁾ 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

„chleb prądnicki”

WE nr:

CHOG CHNP

1. Nazwa:

Chleb prądnicki

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 podana w pkt.1

Chleb prądnicki jest chlebem ciemnym, na zakwasie żytnim.

Kształt:

Chleb prądnicki wypiekany jest w dwóch kształtach owalnym i okrągłym.

W owalnym kształcie chleb pieczony jest w dwóch gramaturach. W gramaturze około 14 kg chleb ma około 1000 mm długości, około 120 – 150 mm wysokości, a szerokość bochenka w środku wynosi 450 – 500 mm. W gramaturze około 4,5 kg ma około 600-650 mm długości i około 120-150 mm wysokości. Szerokość tego bochenka w środku wynosi około 300-350 mm. W owalnym bochenku (w obu gramaturach) łagodnie zmniejsza się szerokość do tzw. „piętki”.

W wersji okrągłej chleb ma średnicę około 500 mm i waży około 4,5 kg.

Skórka:

Niezależnie od kształtu wyrobu skórka chleba, o grubości około 6 mm, w kolorze brązowym do ciemnobrązowego, o jednolitej powierzchni lub z widocznymi pęknięciami, pokryta cienką warstwą otrąb żytnich.

Środek:

W przekroju chleb ma jasną barwę i jest równomiernie porowaty. Miękkisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez uszkodzenia struktury. Chleb ma smak i zapach charakterystyczny dla chleba produkowanego na zakwasie żytnim

Cechy fizyko-chemiczne:

Wilgotność w % jest nie większa niż 50. Objętość 100 g chleba w cm³ jest nie mniejsza niż 170. Kwasowość, mierzona w stopniach – nie większa niż 10.

3.3 Surowce

mąka żytnia typ 720

mąka pszenna typ 750

gotowane ziemniaki lub płatki ziemniaczane

otręby żytnie

sól

woda pitna

świeże drożdże

kminek

3.4 Pasza

Nie dotyczy

3.5 Specyficzne etapy, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- sporządzenie ciasta na kwasie tradycyjną metodą 5-fazową
- ręczne dzielenie ciasta na kęsy i ręczne formowanie
- rozrost końcowy uformowanych kęsów w koszyczkach
- przygotowanie kęsów do wypieku, zwilżanie wodą i posypywanie otrębami żytnimi
- wypiek kęsów
- studzenie wypieczonego chleba

Ciasto do wyrobu chleba prądnickiego przygotowuje się metodą pięcioletnią. Gotowe, dojrzałe ciasto jest ręcznie dzielone na kęsy, a następnie ręcznie formowane, w zależności od pożądanego kształtu. Rozrost końcowy uformowanych kęsów odbywa się w koszyczkach. Kolejnym etapem jest przygotowanie kęsów do wypieku czyli wybijanie ciasta z koszyków, zwilżanie wodą i posypywanie otrębami żytnimi. Tak przygotowane kęsy są wypiekane w piecu

wsadowym (czas wypieku około 2,5 godziny, w temperaturze 240-200 ° C). Proces kończy studzenie wypieczonego chleba w temperaturze pokojowej przez minimum 4 godziny.

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

W przypadku chleba sprzedawanego w częściach może być on krojony dopiero po wystudzeniu, tj. co najmniej po 4 godzinach od zakończenia wypieku.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Chleb prądnicki może być sprzedawany bez opakowań. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Miasto Kraków w granicach administracyjnych

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

Chleb prądnicki może poszczycić się wielusetletnią historią i tradycją. O bogatej wielowiekowej tradycji świadczą dziś liczne akta i księgi przechowywane w archiwach, bibliotekach i muzeach, nie tylko miasta Krakowa. Nazwa chleba wywodzi się od nazwy wiosek nad strumieniem Prądnik. Najważniejszymi z nich były Prądnik Czerwony i Biały. Na Prądniku Czerwonym jak i Białym istniały liczne młyny. Mieszkańcy Prądnika Czerwonego słynęli przede wszystkim z wypieku ogromnych chlebów prądnickich.

Prądnik Czerwony i Biały dzięki pracom specjalnej komisji miejskiej znalazły się w granicach Krakowa. W 1907 r. komisja ta przedstawiła Radzie Miejskiej sprawozdanie ze swej działalności, układy z sąsiednimi gminami o przyłączenie ich do Krakowa. Rada Miejska podjęła stosowną uchwałę w tej kwestii. Następnie po uchwale Sejmu Krajowego 13 listopada 1909 r. ustawa została podpisana przez cesarza Franciszka Józefa z mocą od 1 kwietnia 1910 r. Z tym dniem przyłączono do Krakowa część Prądnika Białego i Czerwonego.

Obecnie Prądnik Czerwony wchodzi w skład Dzielnicy III (Krakowa) o tej samej nazwie, a Prądnik Biały wchodzi w skład Dzielnicy IV (Krakowa) o tej samej nazwie.

Pierwsze pośrednie wzmianki o piekarzach na Prądniku pochodzą już z XIV w.

Natomiast najstarsze informacje o chlebie prądnickim pochodzą z 1421 roku, kiedy to Albert, biskup krakowski nadał swojemu kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi dwa żrebia (miara powierzchni ziemi) leżące w Prądniku. Posiadacze owych dwóch żrebiów zostali zobowiązani do pieczenia chleba na stół biskupi. Na mocy przywileju króla Jana Olbrachta z 26 maja 1496 r. piekarzom chleba rzanego (ciemnego) m. in. z Prądnika wolno było dla zachowania dawnego zwyczaju sprzedawać go w Krakowie raz w tygodniu w czasie targu. Przywilej ten bowiem zabraniał wypiekać biały chleb wszystkim, którzy mieszkali poza murami miasta i nie należeli do cechu piekarzy krakowskich.

Dopiero 1 lipca 1785 r. rada miasta zezwoliła na nieograniczony przywóz rzanego pieczywa do Krakowa przez mieszkańców z jego okolic (w tym także być może z Prądnika).

Receptury na wypiek były przekazywane z pokolenia na pokolenie przez mieszkańców Prądnika. Ze względu na zwiększenie skali produkcji wprowadzone zostały nowe rozwiązania, jakim było wprowadzenie w XIX w. świeżych drożdży, które jedynie usprawiły proces produkcji, pozwalając na utrzymanie stabilnej jakości bez zmian walorów smakowych.

5.2 Specyfika produktu

Chleb prądnicki oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane w toku wieloletniej praktyki, wypracowanej przez pokolenia piekarzy. Chleb prądnicki jest znany już od XV w. Charakterystyczne cechy Chleba prądnickiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami i kunsztem sztuki piekarskiej wytwórców, którzy pieką go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu tylko określonych, surowców.

Szczególną cechą najsilniej odróżniającą go od innych wyrobów jest jego rozmiar. Dla celów handlowych chleb wypiekany jest bowiem w bochnach o wadze 4,5 kg, a dla celów okazjonalnych chleb wypiekany jest w gramaturze około 14 kg chleb. Ma on wówczas około 1000 mm długości, około 120 – 150 mm wysokości, a szerokość bochenka w środku wynosi 450 – 500 mm.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:

Ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy bochen ma nieco inny kształt. Faktura powierzchni i skórka, która dzięki odpowiedniemu procesowi obróbki termicznej uzyskuje odpowiednią grubość oraz zastosowane w recepturze ziemniaki zapewniają mu długą świeżość, o której wielokrotnie wspominają źródła historyczne.

Chleb prądnicki jest pieczywem, które „dojrzewa” po upieczeniu i pełni smaku i aromatu osiąga w drugiej dobie po upieczeniu.

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.

O renomie chleba prądnickiego świadczy jego obecność w XIX i XX wiecznej literaturze i prasie (wiersz Wincentego Pola „Obrazek”, fragment wiersza Wincentego Pola ze zbiorów Ambrożego Grabowskiego – bez tytułu obydwu z XIX w., „Wspomnienia” Ambrożego

Grabowskiego z roku 1805, „Kodeks dyplomatyczny Katedry Krakowskiej Św. Wacława” – Franciszek Piekosiński – 1883 rok, Wspomnienia – Maria Estreicherówna, Włościanie z okolic Krakowa”- Józef Mączyński 1858 rok, Gazeta „Przyjaciół Ludu” – 1846 rok, Tygodnik Ilustrowany - 1862, Encyklopedia Powszechna z 1865 r., pojawia się on także na XIX wiecznych obrazach (Kajetan Wincenty Kielisiński: „Z prądnickim chlebem w Krakowie” - 1847, Jan Kanty Wojnarowski: „Prądniczanie”, Jan Kanty Wojnarowski: „Piekarz chleba prądnickiego”)

m. in. na konkursach, targach międzynarodowych i akcjach promocyjnych Krakowa, tj.:

Chleb prądnicki jest corocznie prezentowany na Święcie Chleba - imprezy cyklicznie odbywającej się w Krakowie od 2004. W 2004 r. miało miejsce pokazowe pieczenie tradycyjnych wypieków regionu krakowskiego w tym m. in. chleba prądnickiego.

Kolejną Krakowską imprezą związaną z Chlebem Prądnickim jest Święto Chleba Prądnickiego, które jest cykliczną imprezą organizowaną przez Towarzystwo Prądnickie. Pierwsze odbyło się 22 czerwca 2001 roku. Chleb prądnicki pełni również ważną rolę w podtrzymywaniu lokalnej tradycji. Towarzystwo Prądnickie przeprowadza akcje: „pasowanie na Prądniczanie”. Zasłużeni członkowie Towarzystwa Prądnickiego po złożeniu uroczystego przyrzeczenia, zjedzeniu pajdy czerstwego chleba prądnickiego, popiciu go wodą z Białuchy oraz przyjęciu od prezesa uderzenia mieczem w ramię otrzymują honorowy tytuł i certyfikat.

W 2004 z inicjatywy Województwa Małopolskiego został przeprowadzony konkurs Małopolski Smak. Za wzorową jakość oraz wybitne walory smakowe nagrodę otrzymali producenci chleba prądnickiego. W 2005 r. producenci chleba prądnickiego otrzymali nominację Marszałka Województwa Małopolskiego do tytułu „Polski Producent Żywności 2005”.

W 2005 roku chleb prądnicki został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ponieważ jego tradycja wypieku sięga już XV wieku.

Podczas obchodów 750-lecia lokacji Krakowa na Prawie Magdeburskim to właśnie Chleb prądnicki był jednym z prezentowanych symboli Krakowa.

O renomie chleba prądnickiego świadczy także jego udział w wystawach międzynarodowych. Przykładowo w 2005 r. na Międzynarodowym Salonie Rolniczym SIA w Paryżu Małopolskę reprezentował właśnie chleb prądnicki. Istnienie Chleba Prądnickiego dostrzegła również organizacja Slow Food. W publikacji przygotowanej na te wydarzenia: „Terra Madre 1.600 Food Communities” zawarta jest informacja o chlebie prądnickim.