

# ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2010/C 299/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**„KOŁOCZ ŚLĄSKI“/„KOŁACZ ŚLĄSKI“**

**ЕО №: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Наименование:**

„Kołocz śląski“/„kołacz śląski“

**2. Държава-членка или трета държава:**

Полша

**3. Описание на земеделския продукт или храна:**

**3.1. Вид продукти:**

Клас 2.4: Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

„Kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ има правоъгълна форма и е около 3,5 cm ( $\pm$  0,5 cm) висок. „Kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ с размери 40 × 60 cm ( $\pm$  5 cm) тежи около 5—6 kg.

„Kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ се произвежда в следните форми:

— без пълнеж,

— с пълнеж от сирене, маково семе или ябълки.

Горният пласт на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ представлява ронлива кора.

Блатът с мая е кремав на цвят. Цветът на пълнежа обаче е различен в зависимост от използваната суровина:

— кремаво-жълт за пълнеж от сирене,

— тъмносив за пълнеж от маково семе,

— и с цвят на кехлибар или мед за ябълков пълнеж.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Външният пласт на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ обикновено е златист на цвят и се посипва с пудра захар.

3.3. Суровини (*само за преработени продукти*):

За приготвянето на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ се използват следните суровини:

За блата с мая:

- 0,70—0,90 kg пшенично брашно,
- 0,30—0,50 l мляко,
- 0,10—0,30 kg захар,
- 0,04—0,06 kg мая,
- 0,10—0,30 kg яйца,
- 0,10—0,30 kg масло (25 % от маслото може да бъде заменено в маргарин със съдържание на мазнини от най-малко 70 %),
- сол;

За пълнежа от сирене:

- 2,4—2,6 kg полумаслена извара,
- 0,22—0,26 kg жълтъци от кокоши яйца,
- 0,40—0,60 kg захар,
- есенция — кората на един лимон,
- 0,10—0,30 kg масло;

Добавки по избор:

- 0,09—0,11 kg стафили,
- 0,09—0,11 kg сметана или ванилов крем;

За пълнежа от маково семе:

- 1,4—1,6 kg семе от син мак,
- 0,40—0,60 kg захар,
- 0,10—0,30 kg разбити яйца,
- 0,10—0,30 kg масло,
- 0,40—0,60 l вода,
- бадемова есенция;

Добавки по избор:

- 0,09—0,11 kg стафили или 0,09—0,11 kg бадеми, 0,09—0,11 kg орехи или 0,30—0,50 kg пандишпанови трохи;

За ябълковия пълнеж:

- 2,80—3,20 kg печени ябълки,
- 0,25—0,4 kg захар;

Добавки по избор:

- канела, 0,15—0,25 kg ванилов крем или 0,15—0,25 kg галета.

Възможността да се добавят различни съставки към пълнежа не засяга основните характеристики на продукта и не променя специфичните характеристики на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“.

За ронливата горна кора:

- 0,35—0,45 kg масло,
- 0,70—0,90 kg пшенично брашно,
- 0,35—0,45 kg захар,
- ванилена захар.

3.4. Фураж (*само за продукти от животински произход*):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Следните етапи на производството трябва да бъдат извършени в определения географски район:

- приготвяне на тестото за блата с мая,
- приготвяне на пълнежа,
- приготвяне на ронливата горна кора,
- разделяне и разточване на тестото,
- оформяне на тестото в тавата и нареждане на пластове на „kołacz“,
- печене,
- украсяване.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетиране:

„Kołacz śląski“ или „kołacz śląski“ може да се продава без опаковка или етикетиране. Местата за продажба се обозначават с надписи, на които се посочва един от вариантите на наименованието: „kołacz śląski“ или „kołacz śląski“. Ако се използва опаковка, етикетът на „kołacz śląski“ или „kołacz śląski“ трябва да съдържа името на един от регистрираните варианти, логото на защитеното географско указание или термина „Защитено географско указание“ или акронима „ЗГУ“.

4. Кратко определение на географския район:

Провинция Opolskie, определена от нейните административни граници, и следните окръзи в провинция Силезия:

ędziński, Bielski, град Bielsko-Biała, Bieruńsko-Lędziński, град Bytom, град Chorzów, Cieszyński, Gliwicki, град Gliwice, град Jastrzębie-Zdrój, град Katowice, Lubliniecki, Mikołowski, град Mysłówice, град Piekary Śląskie, Pszczyński, Raciborski, град Ruda Śląska, Rybnicki, град Rybnik, град Siemianowice Śląskie, град Świętochłowice, Tarnogórski, град Tychy, Wodzisławski, град Zabrze и град Żory.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

„Kołacz śląski“ или „kołacz śląski“ е част от традицията да се пекат и консумират сватбени торти, която датира от XX век. Считало се е, че той притежава магични свойства, поради което е трябвало също така да се пече при подходящи условия — от жени, които са били специално обучени в занаята и които например е трябвало да не допускат течение в стаята. По време на печенето мъже не са допускани в кухнята.

Популярността на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ расте през вековете, тъй като той започва да се свързва с празненства. В качеството си на скъпа сватбена торта, „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ е трябвало да гарантира, че младоженците ще бъдат благословени с деца. С течение на времето той се превърнал в по-ежедневен продукт, но ролята му като празничен сладкиш остава много важна. В Силезия много ценената традиция, при която гостите на сватбени тържества получават „принос“, наричан „доставка“ или „пакет“ в северната част на район Opole или „подаръче“ или „дар“ в Южна Силезия, датира от XVIII век. С течение на времето в Силезия става популярен обичаят „да се кани с kołocz“. Според обичая на поканените на сватбата се раздава пресен „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ три или четири дни преди церемонията.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Специфичните и отличителни характеристики на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ са развивани в продължение на многогодишната традиция в печенето:

- четири разновидности (без пълнеж или с ябълков пълнеж, с пълнеж от маково семе или от сирене),
- неговата правоъгълна форма,
- ронливата горна кора.

„Kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ има четири разновидности, утвърдени през годините на традицията в печенето: без пълнеж, с пълнеж от сирене, от маково семе или с ябълков пълнеж.

Друга специфична характеристика, която отличава „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ от други подобни продукти, е неговата правоъгълна форма — в други райони на Полша „kołacz“ е кръгъл. Самото наименование „kołocz/kołacz“ на полски език означава празнична торта и идва от думата „koło“ (което означава „колело“), което описва неговата форма.

Ронливата горна кора на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ се характеризира с аромат на масло, благодарение на голямото количество масло, което се използва за приготвянето ѝ, и има по-плътна консистенция и е по-твърда от горните кори, които се използват в други части на страната.

Специфичните характеристики на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ не се базират изцяло на старата традиция или сетивните му качества, но също така и на неговата символична стойност като празничен сладкиш, която все още се усеща в Силезия.

#### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Връзката между „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ и района се основава на специфичните характеристики на продукта, описани в точка 5.2, и на репутацията, която е описана по-долу.

Жителите на граничния район Силезия са особено привързани към своите традиции и ценят своето културно наследство. В Силезия съществува дългогодишна традиция на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ като празнична торта, консумирана най-вече на сватби, както е видно между другото от легендата, че в древни времена джуджетата, които живеели в долината Nysa, научили едно умно младо момиче как да приготви „kołacz“ и след това тя предала уменията на други хора от Силезия.

Репутацията на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ се е утвърждавала с течение на последните 100 години. Рецепта за хубав „kołocz śląski“ с ронлива горна кора — любимият сладкиш на Императора — има в „Illustriertes Kochbuch“ (Илюстрирана готварска книга), публикувана във Франкфурт на Майн през 1913 г. Рецепта на „kołocz śląski“ с ронлива горна кора е поместена също така в „Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst“ (Основни рецепти от готварското изкуство) от 1931 г. „Deutsches Lesebuch für Volksschulen, 3. und 4. Schuljahr“ (Немска читанка за училищата, 3-та и 4-та година), публикувана в Breslau през 1937 г., съдържа стихотворение, озаглавено „Streuselkuchen“ („kołocz z posypką“ на полски език), която се превежда по следния начин: „Kołocz с маково семе, сирене или ябълки/Kołocz śląski с ронлива горна кора/Няма нищо по-хубаво/В целия широк свят/(...)“. Препратки към „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“, като един от най-важните елементи на културата на Силезия, могат да се намерят също така в съвременни източници като „Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara“ (Кухнята на Силезия — ястия, история, култура, диалект), публикувана през 2003 г., или в „Polskie kuchnie regionalne“ (Полски регионални кухни) от 2007 г.

Репутацията на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ е видна и от множеството награди и отличия, които е спечелил: „Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007“ (Традиционен продукт на район Opole за 2007 г.), „Opolska Marka 2007“ и специално отличие за популяризиране на традиционните продукти от район Opole през 2007 г. През 2006 г. „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ достигна до националния финал на конкурса „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ (Нашето кулинарно наследство), а през 2008 г. той печели трета награда в същия конкурс.

„Kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ е все по-добре познат извън пределите на района и на Полша, а неговата репутация в район Opole и Горна Силезия е такава, че никой не може да си представи кухнята на Силезия без него.

В стари времена „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ се е приготвял главно от домакини, но в днешно време се пече в пекарни. Той представлява важна част от регионалните празненства и мероприятия. Дори в относително малките общини на такива мероприятия се консумира голямо количество „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“.

Празненства в чест на „kołocz śląski“ или „kołacz śląski“ се провеждат също така в различни част от географския район. Например най-голямото до момента мероприятие, свързано с „kołacz“, което привлече между десет и двадесет хиляди души, и което представлява опит за подобряване на рекорда на Гинес в Opole през август 2008 г.; приготвеният за случая „kołacz“ беше 1 36,6 метра дълъг и тежеше около 1 500 kg. Представителите на обединения участват в изложения и търговски панаири, сред най-големите от които са „Połagra“ в Познан, Зелената седмица в Берлин и „Agribex“ в Брюксел, както и местни изложения и търговски панаири.

Продуктът има също така медийно присъствие, пример е програмата „Dzień dobry w sobotę“ (Добър ден в събота) по TVP1 и в статии във вестници като „Śląski kołocz — opolski produkt“ (*Nowa Trybuna Opolska*, 5.11.2007 г.), „Wybierz współczesną ikonę Śląska“ (*Gazeta Wyborcza*, 16.2.2007 г.) и „Kołocz jest śląski?“ (*Gazeta Wyborcza*, 3.8.2007 г.).

**Препратка към публикуваната спецификация:**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>

---