

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 299/05)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«KOŁOCZ ŚLĄSKI»/«KOŁACZ ŚLĄSKI»

N° CE: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación:**

«Kołocz śląski»/«kołacz śląski»

2. **Estado miembro o tercer país:**

Polonia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

El «kołocz śląski» o «kołacz śląski» presenta una forma rectangular y tiene un grosor de aproximadamente 3,5 cm (\pm 0,5 cm). Un «kołocz śląski» o «kołacz śląski» de 40 × 60 cm (\pm 5 cm) pesa de 5 a 6 kg.

Se elaboran las siguientes variedades de «kołocz śląski» o «kołacz śląski»:

— sin relleno,

— con relleno de queso blanco, semillas de adormidera o manzanas.

La capa superior del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» es una corteza con textura de migas.

La capa de masa fermentada es de color crema, mientras que el color del relleno varía según la materia prima empleada:

— del crema al amarillo en el caso de los rellenos de queso blanco,

— gris oscuro en el caso de los rellenos de semillas de adormidera,

— del ámbar al miel en el caso de los rellenos de manzana.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

La capa exterior del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» posee un color dorado característico y se presenta espolvoreada de azúcar glas.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

El «kołocz śląski» o «kołacz śląski» se elabora con las materias primas siguientes:

Masa fermentada:

- de 0,70 a 0,90 kg de harina de trigo,
- de 0,30 a 0,50 l de leche,
- de 0,10 a 0,30 kg de azúcar,
- de 0,04 a 0,06 kg de levadura,
- de 0,10 a 0,30 kg de huevos,
- de 0,10 a 0,30 kg de mantequilla, pudiéndose sustituir el 25 % de la mantequilla por margarina con un contenido de grasas de un 70 % como mínimo,
- sal.

Relleno de queso blanco:

- de 2,4 a 2,6 kg de requesón semigraso,
- de 0,22 a 0,26 kg de yemas de huevos de gallina,
- de 0,40 a 0,60 kg de azúcar,
- aromatizante: cáscara de un limón,
- de 0,10 a 0,30 kg de mantequilla.

Es posible añadir:

- de 0,09 a 0,11 kg de pasas,
- de 0,09 a 0,11 kg de crema de natillas o de vainilla.

Relleno de semillas de adormidera:

- de 1,4 a 1,6 kg de adormidera azul,
- de 0,40 a 0,60 kg de azúcar,
- de 0,10 a 0,30 kg de huevos,
- de 0,10 a 0,30 kg de mantequilla,
- de 0,40 a 0,60 l de agua,
- aromatizante de almendras.

Es posible añadir:

- de 0,09 a 0,11 kg de pasas, o de 0,09 a 0,11 kg de almendras, o de 0,09 a 0,11 kg de nueces, o de 0,30 a 0,50 kg de bizcocho desmenuzado.

Relleno de manzana:

- de 2,80 a 3,20 kg de manzanas asadas,
- de 0,25 a 0,4 kg de azúcar.

Es posible añadir:

- canela, de 0,15 a 0,25 kg de crema de vainilla, o de 0,15 a 0,25 kg de pan rallado.

La posibilidad de añadir ingredientes adicionales en el relleno no afecta a las características básicas del producto ni las modifica.

Capa superior:

- de 0,35 a 0,45 kg de mantequilla,
- de 0,70 a 0,90 kg de harina de trigo,
- de 0,35 a 0,45 kg de azúcar,
- azúcar vainilla.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Las siguientes fases de producción deben desarrollarse en la zona geográfica definida:

- preparación de la masa fermentada,
- preparación del relleno,
- preparación de la masa de la capa superior,
- preparación de los trozos de pasta,
- colocación de la masa en una placa y formación de las distintas capas,
- cocción en el horno,
- adorno.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

El «kołocz śląski» o «kołacz śląski» puede venderse sin envase ni etiqueta. En los puntos de venta se colocan rótulos con una de las dos variantes de la denominación, «kołocz śląski» o «kołacz śląski». Si el producto está envasado, en la etiqueta figuran una de estas dos indicaciones autorizadas, el logotipo de la indicación geográfica protegida, o los términos «Chronione Oznaczenia Geograficzne» o su acrónimo «ChOG» (Indicación Geográfica Protegida e IGP, respectivamente).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Voivodato de Opole, delimitado por sus fronteras administrativas, y los distritos pertenecientes al voivodato de Silesia enumerados a continuación:

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

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

El «kołocz śląski» o «kołacz śląski» es fruto de una tradición de elaboración y consumo de pasteles de boda que se remonta al siglo X. Se le atribuían propiedades mágicas, por lo que tenía que ser elaborado en las condiciones adecuadas por reposteras experimentadas, quienes debían impedir que entraran corrientes de aire en la cocina, a la que los hombres no podían acceder durante la cocción.

La popularidad del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» no dejó de aumentar a largo de los siglos, quedando este pastel vinculado a las grandes celebraciones. Se decía que este oneroso pastel de bodas garantizaba prolíficos matrimonios. Con el transcurrir de los siglos, se convirtió en un producto más usual, si bien se sigue considerando un postre para las grandes celebraciones. En el siglo XVIII existía en Silesia la tradición de que los invitados a las bodas aportaran «una contribución», denominada «poczta» o «posyłka» (paquete, envío) en la parte septentrional de Opole, o «wysłuzka» o «podarek» (regalo) en Silesia meridional. Con el tiempo se fue popularizando la costumbre de «pasearse con el pastel de bodas». Tres o cuatro días antes de la ceremonia se distribuye entre los invitados a la boda un «kołocz śląski» o «kołacz śląski» recién hecho.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características específicas del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» son fruto de una larga tradición repostera:

- sus cuatro variedades (sin relleno o con relleno de manzanas, semillas de adormidera o queso blanco),
- su forma rectangular,
- su capa superior con textura de migas.

Hay cuatro variedades de «kołocz śląski» o «kołacz śląski», fruto de una larga tradición repostera: sin relleno o con relleno de queso blanco, semillas de adormidera o manzanas.

Otra característica específica del «kołocz śląski» o «kołacz śląski», que lo distingue de otros productos semejantes, es su forma rectangular, ya que los pasteles de este tipo elaborados en otras regiones de Polonia son redondos. De hecho, el nombre de este producto en polaco («kołocz/kołacz» se refiere a un pastel de forma circular («koło» significa rueda) que se sirve en los banquetes de las bodas campesinas.

La masa con textura de migas que conforma la parte superior huele a mantequilla, lo cual no es de extrañar dada la gran cantidad de este producto que se utiliza. Su consistencia es más espesa y su textura más basta que las de los pasteles elaborados en otras zonas de Polonia.

Las características específicas del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» no solo se basan en una antigua tradición y las cualidades sensoriales del producto, sino también en su valor simbólico como pastel de fiesta, que todavía perdura en Silesia.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El vínculo entre el «kołocz śląski» o «kołacz śląski» y su zona geográfica se basa en el carácter específico descrito en el punto 5.2 y en su reputación, que a continuación se describe.

Al ser Silesia una región fronteriza, sus habitantes están muy apegados a sus tradiciones y protegen su patrimonio cultural. La tradición de servir el «kołocz śląski» o «kołacz śląski» en las grandes ocasiones, sobre todo en las bodas, es muy antigua, como atestigua la leyenda de que, en tiempos muy remotos, los duendes que vivían en el valle del Nysa enseñaron el secreto de su elaboración a una avispada muchacha, quien se apresuró a contarlo a los demás habitantes de Silesia.

La reputación del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» está establecida desde hace al menos un siglo. Puede encontrarse una receta del «sabroso kołocz śląski con corteza de textura de migas, postre preferido del Emperador» en la obra *Ilustrowanej księżce kucharskiej*, publicada en 1913 en Francfort del Main. Se recoge una receta similar en la obra de 1931 *Podstawowe receptury jako klucz do sztuki kucharskiej*. El manual de lectura alemán de los cursos de 3º y 4º de primaria, publicado en Bresláu en 1937 contiene un poema en el que se elogian las cualidades del «kołocz śląski» o «kołacz śląski». Asimismo, se encuentran referencias a este pastel como uno de los elementos más importantes de la cultura de Silesia en algunas obras actuales tales como *Kuchnia śląska – jedło, historia, kultura, gwara* (2003) y *Polskie kuchnie regionalne* (2007).

Avalan la reputación del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» numerosos galardones y distinciones tales como «Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007», «Opolska Marka 2007» o «Skuteczną Promocję Tradycyjnego Produktu Śląska Opolskiego» en 2007. En 2006 el «kołocz śląski» o «kołacz śląski» llegó a la final del concurso nacional «Nasze Kulinarne Dziedzictwo», y en 2008 obtuvo el tercer premio en este concurso.

La fama del «kołocz śląski» o «kołacz śląski» ha traspasado las fronteras regionales y nacionales, mientras que en la región de Opole y en Alta Silesia se considera una de las especialidades esenciales de la cocina regional.

Antiguamente, eran principalmente las amas de casa las encargadas de preparar el «kołocz śląski» o «kołacz śląski», pero hoy en día lo fabrican las panaderías y pastelerías. Se ha convertido en un elemento indispensable en fiestas y celebraciones regionales. Incluso las localidades más pequeñas no se quedan atrás a la hora de consumir el «kołocz śląski» o «kołacz śląski» en tales ocasiones.

Asimismo, en varios lugares de la zona geográfica se organizan fiestas en honor del «kołocz śląski» o «kołacz śląski». La más espectacular y concurrida (varios millares de personas) la constituyó sin duda el intento que se hizo en agosto de 2008 en Opole de entrar en el Libro Guinness de los récords con la elaboración de un pastel de 136,6 m de largo y un peso de 1 500 kg. Los representantes del consorcio participan en diversos salones y ferias de importancia internacional como Polagra en Poznan, la Semana Verde en Berlín, Agribex en Bruselas, y también en ferias locales.

El producto también está presente en los medios de comunicación como, por ejemplo, en el programa «Dzień dobry w sobotę» de la cadena TVP1, o en artículos de prensa, entre los que cabe citar «Śląski kołocz – opolski produkt» (*Nowa Trybuna Opolska*, 5.11.2007), «Wybierz współczesną ikonę Śląska» (*Gazeta Wyborcza*, 16.2.2007), o «Kołocz jest śląski?» (*Gazeta Wyborcza*, 3.8.2007).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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