

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2010/C 299/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”KOŁOCZ ŚLĄSKI”/”KOŁACZ ŚLĄSKI”

EY-N:o: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

”Kołocz śląski”/”kołacz śląski”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Puola

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 2.4 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

”Kołocz śląski” tai ”kołacz śląski” on suorakulmion muotoinen, noin 3,5 cm (\pm 0,5 cm) paksu leivonnainen. Sivut ovat 40 × 60 cm (\pm 5 cm) pitkät ja paino noin 5–6 kg.

Leivonnaista valmistetaan eri muunnelmina:

- ilman täytettä
- rahka-, unikonsiemen- tai omenatäytteellä.

Leivonnaisen pinnalla on jauhoista, sokerista ja voista tehty murukuorrutus.

Hiivalla kohotetut kakkukerrokset ovat kermanvaaleita, ja täytteen väri riippuu käytetystä raaka-aineesta:

- rahkatäyte on kermankeltainen
- unikonsientäyte on tummanharmaa, grafiitinsävyinen
- omenatäyte on meripihkan tai hunajan värinen.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Pintakuorrutus on väritään tyypillisesti kullanruskea, ja sen päälle on siroteltu tomusokeria.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

Leivonnaisen valmistuksessa käytetään seuraavia raaka-aineita:

Hiivalla kohotettu kakku:

- vehnä jauhoja 0,70–0,90 kg
- maitoa 0,30–0,50 l
- sokeria 0,10–0,30 kg
- hiivaa 0,04–0,06 kg
- kananmunia 0,10–0,30 kg
- voita 0,1–0,30 kg; 25 prosenttia voista voidaan korvata margariinilla, jonka rasvapitoisuus on vähintään 70 prosenttia
- suolaa.

Rahkatäyte:

- puolirasvaista rahkaa 2,4–2,6 kg
- kananmunankeltuaisia 0,22–0,26 kg
- sokeria 0,40–0,60 kg
- mausteeksi yhden sitruunan kuori
- voita 0,10–0,30 kg.

Lisäksi sallitaan:

- rusinoita 0,09–0,11 kg
- kerma- tai vaniljakiisseliä 0,09–0,11 kg.

Unikonsiementäyte:

- sinisiä unikonsiemeniä 1,4–1,6 kg
- sokeria 0,40–0,60 kg
- munamassaa 0,10–0,30 kg
- voita 0,10–0,30 kg
- vettä 0,40–0,60 l
- manteliaromia.

Lisäksi sallitaan:

- rusinoita 0,09–0,11 kg tai manteleita 0,09–0,11 kg tai pähkinöitä 0,09–0,11 kg tai sokerikakun muruja 0,30–0,50 kg.

Omenatäyte:

- keitettyjä omenoita 2,80–3,20 kg
- sokeria 0,25–0,4 kg.

Lisäksi sallitaan:

- kanelia, vaniljakiisseliä 0,15–0,25 kg tai leivänmuruja 0,15–0,25 kg.

Erilaisten lisukkeiden käyttö täytteessä ei vaikuta leivonnaisen perusominaisuuksiin tai erityispiirteisiin.

Murukuorrutus:

- voita 0,35–0,45 kg
- vehnä jauhoja 0,70–0,90 kg
- sokeria 0,35–0,45 kg
- vaniljasokeria.

3.4 *Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote):*

—

3.5 *Erytyiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Seuraavat tuotantovaiheet on toteutettava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

- hiivataikinan valmistus;
- täytteen valmistus;
- murukuorrutuksen valmistus;
- taikinan paloittelu ja kauliminen;
- kakun muotoilu leivinpelleille ja kerrosten pinoaminen;
- paistaminen;
- koristelu.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityissäännöt:*

"Kołocz śląski"- tai "kołacz śląski" -leivonnaista saa myydä ilman pakkausta tai etikettiä. Myyntipaikassa on oltava ilmoitus, jossa lukee joko "kołocz śląski" tai "kołacz śląski". Jos leivonnainen myydään pakattuna, etiketissä on oltava jompikumpi rekisteröity nimivariantti ("kołocz śląski" tai "kołacz śląski") sekä suojatun maantieteellisen merkinnän logo tai maininta "Chronione Oznaczenia Geograficzne" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne "ChOG" (SMM).

4. **Määritetty maantieteellinen alue:**

Opolen voivodikunnan hallinnolliset rajat ja seuraavat Sleesian voivodikunnan piirikunnat:

Będzinśki, Bielski ja Bielsko-Biała kaupunki, Bieruńsko-Lędzinśki, Bytomin kaupunki, Chorzówin kaupunki, Cieszynśki, Gliwicki ja Gliwicen kaupunki, Jastrzēbie-Zdrójn kaupunki, Katowicen kaupunki, Lubliniecki, Mikołowski, Mysłowicen kaupunki, Piekary Śląskien kaupunki, Pszczyńśki, Raciborski, Ruda Śląskan kaupunki, Rybnicki ja Rybnikin kaupunki, Siemianowice Śląskien kaupunki, Świętochłowicen kaupunki, Tarnogórśki, Tychyn kaupunki, Wodzisławski, Zabrze kaupunki, Żoryn kaupunki.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

"Kołocz śląski" tai "kołacz śląski" liittyy hääkakkuperinteeseen, jonka juuret juontavat 900-luvulle saakka. Hääkakkua pidettiin maagisena luomuksena, minkä vuoksi sen valmistuksessa oli noudatettava tiettyjä sääntöjä. Leipomisesta vastasivat erityisen koulutuksen saaneet naiset, joiden oli muun muassa huolehdittava siitä, ettei huoneeseen päässet vetoa. Hääkakkua leivottaessa ei myöskään miehillä ollut asiaa keittiöön.

Vuosisatojen kuluessa "kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" suosio vain kasvoi, kun sitä alettiin tarjota muissakin juhlissa. Kalliina hääkakkuna sen tarkoituksena oli taata nuorenparin lapsionni. Aikaa myöten leivonnaisesta tuli arkipäiväisempi, mutta sen käyttö hääkakkuna on edelleen merkittävä perinne. Sleesiassa on ollut 1700-luvulta lähtien arvostettu tapa antaa häävieraille lahja. Opolen voivodikuntaan kuuluvassa Pohjois-Sleesiassa lahjasta käytetään nimitystä "posti" tai "paketti" ja Etelä-Sleesiassa "(pieni) lahja". Aikaa myöten Sleesiassa on myös muodostunut suosituksi tavaksi "kulkea kakun kanssa", mikä tarkoittaa sitä, että häävieraille viedään jo 3–4 päivää ennen hääjuhlaa "kołocz śląskia" tai "kołacz śląskia".

5.2 Tuotteen erityisyys:

Erityispiirteet, jotka erottavat "kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" muista vastaavista leivonnaisista, ovat muodostuneet kakun valmistukseen liittyvien vuosisataisten perinteiden tuloksena:

- neljä muunnelmaa (ilman täytettä tai omena-, unikonsiemen- tai rahkatäyte);
- suorakulmion muoto;
- murukuorutus.

"Kołocz śląskista" tai "kołacz śląskista" on syntynyt vuosien mittaan neljä eri muunnelmaa: täyttämätön sekä rahka-, unikonsiemen- tai omenatäytteinen kakku.

Toinen leivonnaisen erityispiirre on suorakulmainen muoto; muualla Puolassa vastaavat leivonnaiset ovat pyöreitä. Myös nimi *kołocz/kołacz* liittyy puolan kielessä hääkakkuun, sillä se on peräisin "pyörää" tarkoittavasta sanasta *koło*, joka viittaa kakun pyöreään muotoon.

"Kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" kuorutukselle on ominaista voimakas voion aromi, koska sen valmistukseen käytetään runsaasti voita. Kuorutus on myös rakenteeltaan tiiviimpää ja suurempiraakeista kuin muualla Puolassa valmistettavat vastaavat kuorutukset.

"Kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" erityispiirteet eivät liity vain ikivanhoihin perinteisiin ja leivonnaisen makuominaisuuksiin, vaan myös siihen, että se on Sleesiassa edelleen tyyppinen hääkakku.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

"Kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" yhdysside maantieteelliseen alueeseen perustuu 5.2 kohdassa kuvattuihin tuotteen erityisominaisuuksiin ja sen jäljempänä kuvattuun maineeseen.

Sleesia on rajaseutua, ja sen asukkaat ovat erityisen kiintyneitä perinteisiin ja kulttuuriperinteiden vaalimiseen. Sleesiassa on jo ammoisista ajoista ollut tapana tarjota juhlissa ja erityisesti häissä "kołocz śląskia" tai "kołacz śląskia". Tästä on osoituksena muun muassa legenda, jonka mukaan taito leipoa tätä kakkua on alun perin lähtöisin Nysajoen laaksossa asuneilta tontuilta; nämä opettivat sen erälle neuvokkaalle nuorelle naiselle, ja tämä vuorostaan opetti taidon muille sleesialaisille.

"Kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" maine alkoi vakiintua jo ainakin sata vuotta sitten. Frankfurt am Mainissa julkaistiin vuonna 1913 kuvitettu keittokirja *Illustriertes Kochbuch*, jonka resepteistä yksi oli "murukuorutuksella koristeltu maukas *kołocz śląski*, keisarimme lempikakku". Murukuorutuksen "kołocz śląskin" ohje julkaistiin myös vuonna 1931 teoksessa *Podstawowe receptury jako klucz do sztuki kucharskiej* ("Perusreseptit, keittotaidon avain"). Wrocławissa (Breslaussa) vuonna 1937 julkaistussa kansakoulun lukukirjassa *Deutsches Lesebuch für Volksschulen, 3. und 4. Schuljahr* on runo nimeltä *Streuselkuchen* (puolaksi *Kołocz z posypką*), joka käännettynä kuuluu seuraavasti: "Unikko-, rahka- tai omenakakku/Sleesian kuorutuskakku/koko suuressa maailmassa/ei mitään sen parempaa!/(...)". Myös nyky-aikaisten lähteiden mukaan "kołocz śląski" tai "kołacz śląski" on yksi sleesialaisen kulttuurin tärkeistä elementeistä. Tästä kerrotaan mm. teoksissa "Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara" (2003) ja "Polskie kuchnie regionalne" (2007).

"Kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" maineesta kertovat sille myönnetty lukuisat palkinnot ja kunniamaininnat: "Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007" (perinteinen Opolen alueen tuote 2007), "Opolska Marka 2007" ja erityismaininta perinteisen Opolen alueen tuotteen myynninedistämisestä vuonna 2007. Vuonna 2006 "kołocz śląski" tai "kołacz śląski" pääsi kansallisen ruokaperinnekilpailun (Nasze Kulinarne Dziedzictwo) finaaliin, ja vuonna 2008 se ylsi samassa kilpailussa kolmannelle sijalle.

"Kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" maine leviää jatkuvasti myös alueen ja maan rajojen ulkopuolella. Opolen alueella ja Ylä-Silesiassa on mahdotonta ajatella sleesiaista keittiötä ilman tätä leivonnaista.

"Kołocz śląski" tai "kołacz śląski" oli ennen vanhaan lähinnä perheenemäntien käten tuote, mutta nykyään näitä kakkuja leivotaan konditorioissa ja leipomoissa. Niillä on tärkeä osansa myös erilaisissa alueellisissa juhlissa ja tapahtumissa. Pienemmillään paikkakunnilla niitä kuluu tämäntyyppisissä tapahtumissa runsaasti.

Lisäksi eri puolilla yksilöityä maantieteellistä aluetta järjestetään tapahtumia "kołocz śląskin" tai "kołacz śląskin" tiimoilta. Esimerkiksi elokuussa 2008 järjestettiin Opolessa suurin tähän teemaan liittyvä tapahtuma, johon osallistui toistakymmentä tuhatta osanottajaa. Tavoitteena oli päästä Guinnessin ennätysten kirjaan kakulla, joka oli 136,6 metriä pitkä ja painoi 1 500 kiloa. Kakkuja valmistavien yritysten yhteenliittymän edustajat osallistuvat erilaisiin näyttelyihin ja markkinoille, joista suurimpia ovat Poznańissa järjestettävä Polagra, Berliinin vihreä viikko ja Brysselin Agribex, sekä paikallisiin näyttely- ja markkinatapahtumiin.

Tuote on tuttu myös tiedotusvälineistä, kuten TVP1:n ohjelmasta "Dzień dobry w sobotę" (Hyvää lauantapäivää), sekä lehtiartikkeleista "Śląski kołocz – opolski produkt" (Nowa Trybuna Opolska 5.11.2007), "Wybierz współczesną ikonę Śląska" (Gazeta Wyborcza, 16.2.2007), ja "Kołocz jest śląski?" (Gazeta Wyborcza, 3.8.2007).

Eritelmän julkaisuviite:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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