

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 299/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„KOŁOCZ ŚLĄSKI”/„KOŁACZ ŚLĄSKI”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Kołocz śląski”/„kołacz śląski”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” téglalap alakú, körülbelül 3,5 cm (\pm 0,5 cm) magas sütemény. A 40 × 60 cm (\pm 5 cm) méretű „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” tömege 5–6 kg.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” a következő két formában készül:

- töltelék nélkül,
- túrós, mákos vagy almás töltelékkel.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” tetején omlós fedőréteg található.

A kelt tésztából készült alapréteg vajszerű, míg a töltelék színe annak anyagától függően változó:

- a túrós töltelék esetében sárgás-vajszerű,
- a mákos töltelék esetében sötétszürke,
- az almás töltelék esetében pedig borostyánsárga, illetve mézszerű.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” fedőrétege jellemzően aranyszínű, és porcukorral van meghintve.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” a következő alapanyagokból készül:

A kelt tészta:

- 0,70–0,90 kg búzaliszt,
- 0,30–0,50 l tej,
- 0,10–0,30 kg cukor,
- 0,04–0,06 kg élesztő,
- 0,10–0,30 kg tojás,
- 0,10–0,30 kg vaj (a vaj 25 %-a legalább 70 % zsírtartalmú margarinnal helyettesíthető),
- só.

A túrós töltelék:

- 2,4–2,6 kg félzsíros túró („twaróg”),
- 0,22–0,26 kg tojássárgája (tyúktojásból),
- 0,40–0,60 kg cukor,
- egy citrom héja ízesítőül,
- 0,10–0,30 kg vaj,

és esetleg:

- 0,09–0,11 kg mazsola,
- 0,09–0,11 kg tejfölös sodó vagy vaníliásodó,

A mákos töltelék:

- 1,4–1,6 kg mák,
- 0,40–0,60 kg cukor,
- 0,10–0,30 kg tojásmassza,
- 0,10–0,30 kg vaj,
- 0,40–0,60 l víz,
- mandula ízesítőül,

és esetleg:

- 0,09–0,11 kg mazsola, 0,09–0,11 kg mandula, 0,09–0,11 kg dió vagy 0,30–0,50 kg tört piskótatészta.

Az almás töltelék:

- 2,80–3,20 kg sült alma,
- 0,25–0,4 kg cukor,

és esetleg:

- fahéj, 0,15–0,25 kg vaníliásodó vagy 0,15–0,25 kg tört kenyér.

A töltelékek különböző hozzáadókkal való feldúsítása nem befolyásolja a sütemény alapvető jellemzőit, és nincs kihatással a „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” sajátos tulajdonságaira.

Az omlós fedőréteg:

- 0,35–0,45 kg vaj,
- 0,70–0,90 kg búzaliszt,
- 0,35–0,45 kg cukor,
- vaníliacukor.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:*

Az előállítás következő műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

- a kelt tészta elkészítését,
- a töltelék elkészítését,
- az omlós fedőréteg elkészítését,
- a tészta darabolását és sodrását,
- a tészta formázását a tepsiben, a rétegelést,
- a sütést,
- a díszítést.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” csomagolás és címkézés nélkül is forgalmazható. Ha az értékesítőhelyen a termék nevét kiírják, akkor a két névforma („kołocz śląski”, „kołacz śląski”) valamelyikét kell használni. Csomagolás alkalmazása esetén a „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” címkéjén a két bejegyzett névforma valamelyike mellett el kell helyezni az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logóját vagy fel kell tüntetni a „Chronione Oznaczenia Geograficzne” („oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) szöveget, esetleg ennek „ChOG” rövidítését.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Az Opolei Vajdaság teljes területe, valamint a Sziléziai Vajdaság következő megyéi és városai:

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

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” története a tizedik századra nyúlik vissza, és a lakodalmi süteménysütéshez és -evéshez kapcsolódik. Valaha varázserőt tulajdonítottak neki, ezért nem volt mindegy, hogy milyen körülmények között készül: sütésében csak külön erre a feladatra felkészített asszonyok vehettek részt, és vigyázni kellett, nehogy huzat érje a helyiséget. Sütés közben férfiak nem léphettek a konyhába.

Az ünnepléssel való kapcsolata miatt a „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” népszerűsége az évszázadok során egyre nőtt. A hiedelem szerint ez a drága lakodalmi sütemény garantálta, hogy az újdonsült házások ne maradjanak gyermekáldás nélkül. A sütemény az idő múlásával egyre mindennaposabbá vált, de ma is nagyon fontos szerepet tölt be ünnepi süteményként. A tizennyolcadik századra nyúlik vissza az a nagy becsben tartott sziléziai hagyomány, hogy a lakodalmi vendégek „kóstolót” kapnak, melyet „postának”, „csomagnak” (Opole északi területein), illetve „kis ajándéknak”, „meglepetésnek” (Szilézia déli részén) neveznek. Az idők folyamán népszerűvé vált Sziléziában a „kołocz körbevitele” nevű hagyomány. Szokássá vált, hogy a lakodalmi vendégeknek az ünnep előtt három-négy nappal „kołocz śląski”-t vagy „kołacz śląski”-t visznek.

5.2. A termék sajátosságai:

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” megkülönböztető sajátosságai sütési hagyományának hosszú éveit alakták ki:

- négy változat (töltelék nélkül vagy túrós, mákos vagy almás töltelékkel),
- négyszögletes alakja,
- omlós fedőrétege.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” négy formában készül, melyek sütési hagyományának hosszú éveit alakták ki: töltelék nélkül vagy túrós, mákos vagy almás töltelékkel.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” másik sajátossága négyszögletes alakja, amely megkülönbözteti más hasonló termékektől, Lengyelország más területein ugyanis a *kołacz* általában kerek. A *kołocz/kołacz* lengyel szó ünnepi süteményt jelent, és az alakjára utaló *koło* („kerék”) szóból származik.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” omlós fedőrétege nagy vajtartalma miatt vajszerű zamatú, és sűrűbb és szemcsésebb, mint az országban másutt készített fedőrétegek.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” egyedi volta nem csupán régi idők hagyományain és a termék érzékszervi jellemzőin nyugszik, hanem ünnepi sütemény voltából fakadó szimbolikus értékén is, amelyet Sziléziában még mindig éreznek.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői (OEM esetében) vagy a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OFJ esetében) közötti okozati kapcsolat:

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” és az előállítási terület közötti kapcsolat az 5.2. pontban ismertetett sajátosságokon és a termék hírnevét alátámasztó alábbi adatokon alapul.

A határ mentén fekvő Szilézia lakossága különös mértékben kötődik hagyományaihoz, és hatalmas kincsnek tartja kulturális örökségét. A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” régóta nagy becsben tartott ünnepi süteménynek számít Sziléziában, melyet különösen nagy előszerezzel fogyasztanak lakodalmakon, ahogyan arról egyebek mellett az a legenda is tanúskodik, mely szerint egykoron a Nysavölgyben lakó manók tanították meg a sütemény készítését egy okos, fiatal lánynak, és ő adta aztán tovább ezt a tudást a sziléziaiaknak.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” ismertségéről legalább száz évre visszamenőleg vannak adataink. A Frankfurt am Mainban 1913-ban kiadott „Illustriertes Kochbuch” már tartalmaz egy receptet „Finom »kołocz śląski« omlós fedőréteggel, a császár kedvenc süteménye” megnevezéssel, és az omlós tetejű „kołocz śląski” receptjét az 1931-es kiadású „Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst” is ismerteti. A harmadik és negyedik osztályosoknak szánt, 1937-ben Wrocławban kiadott „Deutsches Lesebuch für Volksschulen” című népiskolai tankönyvben találunk egy verset „Streuselkuchen”, azaz „Omlós tetejű *kołocz*” címmel, mely hozzávetőlegesen fordításban a következő sorokat tartalmazza: „Mákos, túrós, almás *kołocz*/Omlós tetejű *kołocz śląski*/Nincs ilyen sütemény/Széles e világon [...]”. A „kołocz śląski”-t vagy „kołacz śląski”-t mint a sziléziai kultúra egyik legfontosabb elemét mai források, így például a 2003-ban kiadott „Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara” vagy a 2007-es „Polskie kuchnie regionalne” is megemlítik.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” jó hírnevét az a számtalan díj és elismerés is jelzi, amelyet az évek során elnyert: „Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007” (Hagyományos opolei termék), „Opolska marka 2007” (Opolei márka), illetve a 2007-ben az opolei térség hagyományos termékeinek megismertetésével kapcsolatban szerzett elismerés. A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” 2006-ban bejutott a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (Konyhaművészeti örökségünk) elnevezésű szakmai verseny országos döntőjébe, 2008-ban pedig ugyanott harmadik helyezést szerzett.

A „kołocz śląski” vagy „kołacz śląski” egyre ismertebb a régió kívül és külföldön is, miközben Opolében és Felső-Sziléziában olyan hírnévnek örvend, hogy a sziléziai konyhát szinte mindenki elképzelhetetlennek tartja nélküle.

Valaha a „kołocz śląski”-t vagy „kołacz śląski”-t elsősorban háziasszonyok sütötték, napjainkban azonban cukrászatokban és pékségekben készül. A regionális ünnepek és rendezvények szinte már elképzelhetetlenek nélküle. Ilyen alkalmakkor még a kisebb településeken is hatalmas mennyiségeket fogyasztanak belőle.

A „kołocz śląski”-t vagy „kołacz śląski”-t az előállítási terület különböző részein rendszeresen megünneplik. Elegendő csak a valaha volt legnagyobb *kołacz*-ünnepre gondolnunk, amelynek alkalmával Opolében 2008 augusztusában tíz-húszezer ember is összegyűlt azért, hogy megdöntse a fennálló Guinness-világrekordot: az ott készített sütemény 136,6 méter hosszú volt, és mintegy másfél tonnát nyomott. A különböző konzorciumok tagjai több – helyi és nemzetközi – szakmai bemutatón és vásáron is rendszeresen részt vesznek, melyek közül a legjelentősebb a poznańi Polagra, a berlini Zöld Hét és a brüsszeli Agribex.

A termék a médiában is jelen van, így a közelmúltban megismerkedhettünk vele például a TVP1 televíziós csatorna „Dzień dobry w sobotę” című szombat reggeli műsorából, vagy a „Śląski kołocz – opolski produkt” (Nowa Trybuna Opolska, 2007. november 5.), a „Wybierz współczesną ikonę Śląska” (2007. február 16.) vagy a „Kołocz jest śląski?” (Gazeta Wyborcza, 2007. augusztus 3.) című újságcikkekből.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

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