

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 299/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„KOŁOCZ ŚLĄSKI“/„KOŁACZ ŚLĄSKI“

EB Nr.: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008

SGN (X) SKVN ()

1. **Pavadinimas:**

„Kołocz śląski“/„kołacz śląski“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Lenkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**

3.1. *Produkto rūšis:*

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:*

Pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ yra stačiakampio formos, 3,5 cm (\pm 0,5 cm) aukščio. „Kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ dydis 40 × 60 cm (\pm 5 cm), svoris 5–6 kg.

„Kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ yra kelių rūšių:

— be įdaro,

— su varškės, aguonų arba obuolių įdaru.

Viršutinis „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ sluoksnis yra trupininis.

Mielinės tešlos sluoksnis yra kreminės spalvos, o įdaro spalva priklauso nuo naudojamų žaliavų:

— varškės įdaras švelniai gelsvo atspalvio,

— aguonų įdaras tamsiai pilkos spalvos,

— obuolių įdaras yra gintaro ar medaus spalvos.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Auksinio atspalvio viršutinis pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ sluoksnis apibarstomas cukraus pudra.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):*

Pyragui „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ naudojamos tokios žaliavos:

Mielinei tešlai:

- 0,7–0,9 kg kvietinių miltų,
- 0,3–0,5 l pieno,
- 0,1–0,3 kg cukraus,
- 0,04–0,06 kg mielių,
- 0,1–0,3 kg kiaušinių,
- 0,1–0,3 kg sviesto (25 % sviesto galima pakeisti ne liesesniu kaip 70 % riebumo margarinu),
- druskos.

Varškės įdarui:

- 2,4–2,6 kg pusriebės varškės,
- 0,22–0,26 kg vištų kiaušinių trynių,
- 0,4–0,6 kg cukraus,
- kvapiųjų medžiagų – vienos citrinos žievelių,
- 0,1–0,3 kg sviesto.

Galimi priedai:

- 0,09–0,11 kg razinų,
- 0,09–0,11 kg grietinės ar vanilinio pudingo.

Varškės įdarui:

- 1,4–1,6 kg mėlynųjų aguonų sėklų,
- 0,4–0,6 kg cukraus,
- 0,1–0,3 kg kiaušinių masės,
- 0,1–0,3 kg sviesto,
- 0,4–0,6 l vandens,
- migdolų aromato.

Galimi priedai:

- 0,09–0,11 kg razinų, 0,09–0,11 kg migdolų, 0,09–0,11 kg graikinių riešutų, 0,3–0,5 kg trupinto biskvito.

Obuolių įdarui:

- 2,8–3,2 kg keptų obuolių,
- 0,25–0,4 kg cukraus.

Galimi priedai:

- cinamono, 0,15–0,25 kg vanilinio pudingo arba 0,15–0,25 kg duonos trupinių.

Įdarui galima naudoti skirtingas sudedamąsias dalis, tačiau tai neturi įtakos pagrindinėms produkto savybėms ir nekeičia pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ ypatybių.

Viršutiniam trupiniam sluoksniui:

- 0,35–0,45 kg sviesto,
- 0,7–0,9 kg kvietinių miltų,
- 0,35–0,45 kg cukraus.
- vanilinio cukraus.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Nustatytoje geografinėje vietovėje atliktini tokie specialūs gamybos veiksmai:

- mielinės tešlos ruošimas,
- įdaro ruošimas,
- viršutinio trupininio sluoksnio ruošimas,
- tešlos dalijimas ir kočiojimas,
- tešlos klojimas skardoje ir pyrago sluoksniavimas,
- kepimas,
- puošimas.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:*

Pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ gali būti parduodamas nesupakuotas ir nepaženklintas etikete. Pardavimo vietoje nurodomas vienas iš produkto pavadinimų: „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“. Jei naudojamos pakuotės, pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ etiketėje nurodomas vienas iš registruotų produkto pavadinimų, saugomos geografinės nuorodos logotipas arba lenkų kalba pateikiamas užrašas „Saugoma geografinė nuoroda“ (lenk. *Chronione Oznaczenia Geograficzne*) arba santrumpa „SGN“ (lenk. ChOG).

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Opolės vaivadija (pagal administracines ribas) ir šie Silezijos vaivadijos rajonai:

Będzin rajonas, *Bielsko-Biała* miestas ir rajonas, *Bieruń-Lędziny* rajonas, *Bytom* miestas, *Chorzów* miestas, *Cieszyn* rajonas, *Gliwice* miestas ir rajonas, *Jastrzębie-Zdrój* miestas, *Katowice* miestas, *Lubliniec* rajonas, *Mikołów* rajonas, *Mysłowice* miestas, *Piekary Śląskie* miestas, *Pszczyna* ir *Racibórz* rajonai, *Ruda Śląska* miestas, *Rybnik* miestas ir rajonas, *Siemianowice Śląskie* miestas, *Świętochłowice* miestas, *Tarnowskie Góry* rajonas, *Tychy* miestas, *Wodzisław* rajonas, *Zabrze* ir *Zory* miestai.

5. **Ryšys su geografine vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ yra vestuvinių pyragų kepimo ir vartojimo tradicijos, kuri tęsiasi nuo X a., dalis. Manyta, kad pyragas turi magiškų galių, todėl buvo kepamas tik laikantis tam tikrų taisyklių – jį kepavo specialių įgūdžių turinčios moterys, buvo draudžiama į patalpą įleisti skersvėjų. Kepant pyragą į virtuvę negalėjo patekti vyrai.

Kadangi pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ buvo siejamas su šventėmis, jo populiarumas bėgant laikui didėjo. Tikėta, kad brangus vestuvinis pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ yra garantija, kad jaunavedžiai susilauks vaikų. Palaipsniui pyragas pradėtas vartoti ir kaip kasdienis gardėsis, tačiau jo šventiškumas neginčijamas. Nuo XVIII a. Silezijoje labai branginama tradicija vestuvių svečius apdovanoti „siuntinukais“ (lenk. *poczta, posyłka*) Opolės šiaurinėje dalyje ir „dovanėlėmis“ (lenk. *wysłuzka, podarek*) Silezijos pietinėje dalyje. Bėgant laikui Silezijoje pyrago dalijimo tradicija išpopuliarėjo. Paprastai vestuvių svečiams pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ įteikiama iki vestuvių likus trims–keturioms dienoms.

5.2. Produkto ypatumai:

Per daugelį metų susiformavę pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ ypatumai:

- pyragas gali būti keturių rūšių (be įdaro ir su obuolių, aguonų ar varškės įdaru),
- stačiakampio formos,
- viršutinis sluoksnis – trupininis.

Tai, kad pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ kepamas keturių rūšių (be įdaro ir su varškės, aguonų ar obuolių įdaru), yra ilgametės kepimo tradicijos rezultatas.

Kitas ypatumas, kuriuo pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ išsiskiria iš panašių produktų, yra jo stačiakampė forma – kituose Lenkijos regionuose šis pyragas apvalus. Pyrago pavadinimas lenkų kalba reiškia šventinį pyragą, o pavadinimo kilmė siejama su formą apibūdinančiu lenkų kalbos žodžiu *koło*, liet. *ratas*.

Viršutiniam trupiniam „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ sluoksniui būdingas sviesto aromatas, nes į tešlą dedama daug sviesto, o šio sluoksnio konsistencija tirštesnė ir rupesnė negu kituose šalies regionuose kepamų panašių pyragų.

Pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ savitumą nulėmė ne tik sena jo kepimo tradicija ar juslinės savybės, bet ir jo, kaip šventinio pyrago, simbolinė vertė, kuri Silezijoje išlikusi iki šiol.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ ir vietovės ryšys grindžiamas 5.2 punkte nurodytais produkto ypatumais ir toliau apibūdinamu geru vardu.

Lenkijos pakrastyje esančios Silezijos gyventojai yra itin prisirišę prie savo tradicijų ir labai vertina savo kultūros paveldą. Silezijoje „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ nuo seno laikomas šventiniu pyragu. Jis valgomas visų pirma per vestuves. Kaip, be kita ko, byloja legenda, kadaise Nysos gyvenvietėje įsikūrę nykštukai išmokė jauną mergelę kepti pyragą, o ji savo įgūdžius perdavė Silezijos žmonėms.

Gerą vardą pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ turi jau daugiau kaip šimtmetį. „Imperatoriaus mėgiamiausio puikaus pyrago „kołocz śląski“ trupininiu paviršiumi“ receptą galima rasti 1913 m. Frankfurte prie Maino išleistoje iliustruotoje kulinarijos knygoje. Pyrago „kołocz śląski“ trupininiu paviršiumi receptas išspausdintas ir 1931 m. išleistoje knygoje, kurioje mokoma pagrindinių kulinarijos meno dėsnių. 1937 m. Vroclave išleistoje mokyklinėje vokiškų skaitinių knygelėje 3 ir 4 klasėms pateikiamas eilėraštas, kurio pavadinimas lenkų kalba „Kołocz z posypką“ (trupininis pyragas): „Pyragas su aguonomis, varške ar obuoliais/Pyragas trupininiu paviršiumi/Nieko nėra skaniau/Visame pasaulyje/(...)“. Vienu iš svarbiausių Silezijos kultūros elementų pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ vadinamas ir šiuolaikiniuose leidiniuose, pavyzdžiui, 2003 m. išleistoje knygoje apie Silezijos virtuvę „Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara“ ar 2007 m. leidinyje apie Lenkijos regionų virtuves „Polskie kuchnie regionalne“.

Pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ gerą vardą patvirtina įvairūs prizai ir apdovanojimai: 2007 m. pyragas pripažintas Opolės tradiciniu gaminiu (lenk. *Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007*), 2007 m. jam suteiktas Opolės prekės ženklo vardas (lenk. *Opolska Marka 2007*), o 2007 m. skirtas specialus apdovanojimas už tradicinių Opolės gaminių populiarinimą (lenk. *Skuteczna Promocja Tradycyjnego Produktu Śląska Opolskiego*). 2006 m. pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ pateko į nacionalinį kulinarinio paveldo konkurso „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ finalą, o 2008 m. tame pačiame konkurse jam skirta trečioji vieta.

Pyragas „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ populiarėja ir kituose Lenkijos regionuose, taip pat už Lenkijos ribų, o jo geras vardas Opolės regione ir Aukštutinėje Silezijoje žinomas taip gerai, kad Silezijos virtuvė be šio kepinio neįsivaizduojama.

Senovėje pyragą „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ dažniausiai kepėdavo namų šeimininkės, bet šiais laikais jis kepamas kepyklose. Šis pyragas – ypač svarbus regiono švenčių ir renginių elementas. Net palyginti mažose vietovėse per renginius pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ suvartojama labai daug.

Įvairiose nurodytos geografinės vietovės dalyse vyksta pyrago garbei skirtų renginių. Pavyzdžiui, siekiant Gineso rekordo, 2008 m. rugpjūtį Opolėje surengta didžiausio pyrago „kołocz śląski“ arba „kołacz śląski“ šventė, į kurią susirinko nuo 10 iki 20 tūkst. žmonių. Šia proga iškeptas 136,6 m ilgio ir apytikriai 1 500 kg svorio pyragas. Konsorciumo atstovai dalyvauja įvairiose vietinėse ir tarptautinėse parodose ir prekybos mugėse, iš kurių didžiausios surengtos Poznanėje („Polagra“), Berlyne („Grüne Woche“) ir Briuselyje („Agribex“).

Apie šį produktą kalbama ir žiniasklaidoje: pavyzdžiui, jam dėmesio skyrė šeštadieninė TVP1 laida „Dzień dobry w sobotę“, taip pat laikraščiai „Nowa Trybuna Opolska“ (straipsnis „Śląski kołocz – opolski produkt“, 2007 11 5) ir „Gazeta Wyborcza“ (straipsnis „Wybierz współczesną ikonę Śląska“, 2007 2 16; straipsnis „Kołocz jest śląski?“, 2007 8 3).

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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