

# EIROPAS KOMISIJA

## **Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2010/C 299/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“KOŁOCZ ŚLĄSKI”/“KOŁACZ ŚLĄSKI”**

**EK Nr.: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums:**

“Kołocz śląski”/“kołacz śląski”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Polija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

**3.1. Produkta veids:**

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):**

Produktam “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” ir taisnstūra forma, un tas ir apmēram 3,5 cm ( $\pm$  0,5 cm) augsts. Izstrādājuma “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” izmēri ir 40 × 60 cm ( $\pm$  5 cm), un tas sver ap 5–6 kg.

“Kołocz śląski” vai “kołacz śląski” ražo šādos veidos:

- bez pildījuma,
- ar siera, magoņu sēkliņu vai ābolu pildījumu.

Produkta “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” virsējo slāni veido drupaču kārtā.

Rauga mīklas kārtā ir krēmkrāsā; savukārt pildījuma krāsa ir atkarīga no izmantotās izejvielas:

- siera pildījums ir krēma dzeltenā krāsā,
- magoņu sēkliņu pildījums ir tumši pelēkā krāsā,
- bet ābolu pildījums ir dzintara vai medus krāsā.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Produkta "kołocz śląski" vai "kołacz śląski" ārējā kārtā parasti ir zeltainā krāsā, un tas ir pārkaisīts ar pūdercukuru.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

"Kołocz śląski" vai "kołacz śląski" izgatavošanā izmanto šādas izejvielas.

Rauga mīklai:

- 0,7–0,9 kg kviešu miltu,
- 0,3–0,5 l piena,
- 0,1–0,3 kg cukura,
- 0,04–0,06 kg rauga,
- 0,1–0,3 kg olu,
- 0,1–0,3 kg sviesta (25 % sviesta var aizstāt ar margarīnu ar tauku saturu ne mazāku par 70 %),
- sāls.

Siera pildījumam:

- 2,4–2,6 kg biezpiena ar vidēju tauku saturu,
- 0,22–0,26 kg vistas olas dzeltenuma,
- 0,4–0,6 kg cukura,
- kā garšviela – miziņa no viena citrona,
- 0,1–0,3 kg sviesta.

Papildinājumi pēc izvēles:

- 0,09–0,11 kg rozīņu,
- 0,09–0,11 kg krējuma vai vaniļas olu krēma.

Magoņu sēkliņu pildījumam:

- 1,4–1,6 kg zilo magoņu sēkliņu,
- 0,4–0,6 kg cukura,
- 0,1–0,3 kg olas masas,
- 0,1–0,3 kg sviesta,
- 0,4–0,6 l ūdens,
- kā garšviela – mandeles.

Papildinājumi pēc izvēles:

- 0,09–0,11 kg rozīņu vai 0,09–0,11 kg mandeļu, 0,09–0,11 kg valriekstu vai 0,3–0,5 kg drupač-rauša drupaču.

Ābolu pildījumam:

- 2,8–3,2 kg ceptu ābolu,
- 0,25–0,4 kg cukura.

Papildinājumi pēc izvēles:

- kanēlis, 0,15–0,25 kg vaniļas olu krēma vai 0,15–0,25 kg rīvmaizes.

Iespēja pildījumam pievienot dažādas izejvielas neiespaido produkta galvenās iezīmes, kā arī nemaina "kołocz śląski" vai "kołacz śląski" raksturīgās iezīmes.

Drupaču virskārtai:

- 0,35–0,45 kg sviesta,
- 0,7–0,9 kg kviešu miltu,
- 0,35–0,45 kg cukura,
- vaniļas cukurs.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir šādi:

- rauga mīklas iejaukšana,
- pildījuma sagatavošana,
- virskārtai paredzēto drupaču pagatavošana,
- mīklas sadalīšana un izrullēšana,
- mīklas ievietošana veidnē un *kołocz* kārtu izklāšana,
- cepšana,
- noformēšana.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

“*Kołocz śląski*” vai “*kołacz śląski*” var pārdot bez iepakojuma un etiķetes. Tirdzniecības vietās ir paziņojumi ar vienu no šādiem nosaukumu variantiem: “*kołocz śląski*” vai “*kołacz śląski*”. Ja tiek izmantots iepakojums, uz “*kołocz śląski*” vai “*kołacz śląski*” etiķetes ir viens no nosaukuma reģistrētajiem variantiem, aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips vai termins “Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” vai akronīms “AGIN”.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

*Opolskie* (Opoles) province, kā noteikta tās administratīvajās robežās, kā arī šādas administratīvās teritorijas *Śląskie* provincē:

*Będziński, Bielski, Bielsko-Biała* pilsēta, *Bieruńsko-Lędziński*, *Bytom* pilsēta, *Chorzów* pilsēta, *Cieszynski*, *Gliwicki*, *Gliwice* pilsēta, *Jastrzębie-Zdrój* pilsēta, *Katowice* pilsēta, *Lubliniecki*, *Mikołowski*, *Mysłowice* pilsēta, *Piekary Śląskie* pilsēta, *Pszczynski*, *Raciborski*, *Ruda Śląska* pilsēta, *Rybnicki*, *Rybnik* pilsēta, *Siemianowice Śląskie* pilsēta, *Świętochłowice* pilsēta, *Tarnogórski*, *Tychy* pilsēta, *Wodzisławski*, *Zabrze* pilsēta un *Żory* pilsēta.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

“*Kołocz śląski*” vai “*kołacz śląski*” veido daļu no kāzām paredzētu kūku cepšanas un ēšanas tradīcijām, kuru aizsākumi meklējami 10. gadsimtā. Šo kūku uzskatīja par maģisku, un tāpēc tā bija cepama īpašos apstākļos; to cepa īpaši apmācītas saimnieces, kuras, piemēram, prata telpā neielaiest caurvēju. Cepšanas laikā vīrieši virtuvē nedrīkstēja ienākt.

“Kołocz śląski” vai “kołacz śląski” gadsimtu gaitā kļuva arvien iecienītāka, jo šī kūka saistījās ar svinībām. Dārgajai kāzu kūkai “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” vajadzēja jaunlaulātajiem nodrošināt pārticību. Laikam ritot, tā kļuva par vairāk ikdienā lietojamu produktu, tomēr tās kā svētku kūkas nozīme arvien ir saglabājusies. Jau no 18. gadsimta Silēzijā ir saglabājusies tradīcija, kad viesi kāzu mielastā saņem “cienastu”, ko Opoles apgabala ziemeļu daļā dēvē par “sūtījumu” vai “paciņu”, savukārt Silēzijas dienvidos to sauc par “dāvaniņu” vai “dāvanu”. Laika gaitā “kołocz iznēsāšana” Silēzijā kļuva iecienīta. Ir izveidojusies tradīcija “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” nogādāt kāzu viesiem trīs četras dienas pirms ceremonijas.

#### 5.2. Produkta specifika:

Daudzu gadu gaitā produkts “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” ir ieguvis šādas īpašas atšķirības iezīmes:

- četri veidi (bez pildījuma vai ar ābolu, magoņu sēkliņu vai siera pildījumu),
- taisnstūrveida forma,
- drupaču virskārta.

“Kołocz śląski” vai “kołacz śląski” tiek gatavots četros veidos, pamatojoties uz gadiem ilgu cepšanas tradīciju: bez pildījuma vai ar siera, magoņu sēkliņu vai ābolu pildījumu.

Vēl viena īpaša iezīme, kas “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” atšķir no citiem līdzīgiem produktiem, ir taisnstūrveida forma, jo citos Polijas reģionos *kołacz* ir apaļš. Ar vārdu *kołocz/kołacz* Polijā apzīmē svētku kūku, un tas radies no vārda *koło* (nozīmē “ritenis”), norādot uz tā formu.

“Kołocz śląski” vai “kołacz śląski” drupaču virskārtai ir raksturīgs sviesta aromāts, kas panākts ar tajā izmantoto lielo sviesta daudzumu, un tās struktūra ir biežāka un rupjāka salīdzinājumā ar citās valstīs daļās gatavoto kūku virskārtu.

“Kołocz śląski” vai “kołacz śląski” īpašo iezīmju pamatā nav vienīgi senā tradīcija vai garšas īpašības, bet arī šā produkta kā svētku kūkas simboliskā nozīme, kas joprojām ir saglabājusies Silēzijā.

#### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Saiknes pamatā starp “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” un apgabalu ir 5.2. punktā minētās produkta specifiskās iezīmes un turpmāk aprakstītā reputācija.

Silēzijas – pierobežu reģiona – iedzīvotāji savas tradīcijas un kultūras mantojumu tur īpašā cieņā. Silēzijā “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” kā svētku kūkai ir senas tradīcijas, un to galvenokārt ēd kāzās; starp citu, kā vēsta leģenda, *kołacz* pagatavošanu kādai gudrai jaunai meitenei iemācījuši rūķīši, kas dzīvoja Nisas ielejā (*dolina Nysy*), savukārt viņa šo prasmi nodevusi tālāk citiem Silēzijas iedzīvotājiem.

Produkta “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” reputācija veidojusies vismaz simts gadu gaitā. Recepte “labam “kołocz śląski” ar drupaču virskārtu, kas ir karaļa iecienītākā kūka”, ir atrodama pavārgrāmatā *Illustriertes Kochbuch*, kas publicēta Frankfurtē pie Mainas 1913. gadā. “Kołocz śląski” ar drupaču virskārtu recepte tika iekļauta arī 1931. gada recepšu grāmatā *Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst*. Breslavā 1937. gadā izdotajā mācību grāmatā *Deutsches Lesebuch für Volksschulen, 3. und 4. Schuljahr*, ir iekļauts dzejolis “Streuselkuchen” (poļu valodā *kołocz z posypką*), ko varētu tulkot šādi: “*Kołocz* ar magoņu sēkliņām, sieru vai āboliem/*Kołocz śląski* ar drupaču virskārtu/Nav nekā labāka/Visā plašā pasaulē /(.).”. Atsauces uz “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” kā vienu no silēziešu kultūras pamatelementiem ir atrodamas arī mūsdienu avotos, piemēram, grāmatā *Kuchnia śląska – jedło, historia, kultura, gwara*, kas publicēta 2003. gadā, vai 2007. gadā publicētajā grāmatā *Polskie kuchnie regionalne*.

Par “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” reputāciju var spriest, ņemot vērā tiem piešķirtos daudzus apbalvojumus un atzinības zīmes: *Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007* (2007. gada Opoles apgabala tradicionālais produkts), *Opolska Marka 2007*, kā arī īpaša atzinība par tradicionālu Opoles apgabala produktu veicināšanu 2007. gadā. Savukārt 2006. gadā “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” iekļuva valsts mēroga konkursa *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (“Mūsu kulinārijas mantojums”) finālā, bet 2008. gadā šajā pašā konkursā tas ieguva trešo vietu.

“Kołocz śląski” vai “kołacz śląski” kļūst arvien iecienītāks ārpus reģiona un aiz Polijas robežām, un Opoles apgabalā, kā arī Augšsilēzijā šā produkta reputācija ir tik nozīmīga, ka bez tā silēziešu virtuve nav iedomājama.

Senos laikos kūku “kołocz śląski” vai “kołacz śląski” cepa galvenokārt mājsaimnieces, bet mūsdienās to cep konditorejās un maizes ceptuvēs. Tai ir nozīmīga vieta reģionālos svētkos un pasākumos. Pat samērā mazās apdzīvotās vietās šāda veida pasākumā tiek patērēts ievērojams daudzums “kołocz śląski” vai “kołacz śląski”.

Šā ģeogrāfiskā apgabala dažādās daļās notiek arī īpaši pasākumi par godu “kołocz śląski” vai “kołacz śląski”. Par piemēru var minēt vislielākajam *kołacz* veltīto pasākumu Opolē 2008. gada augustā, kurā piedalījās no desmit līdz divdesmit tūkstošiem dalībnieku un kura mērķis bija iekļūt Ginesa pasaules rekordu grāmatā; šim pasākumam par godu ceptā *kołacz* bija 136,6 metrus gara un svēra aptuveni 1 500 kg. Konsorcija pārstāvji piedalās skatēs un gadatirgos, no kuriem kā lielākie jāmin *Polagra* Poznaņā, *Grüne Woche* (“Zaļā nedēļa”) Berlīnē un *Agribex* Briselē, kā arī vietēja mēroga skatēs un gadatirgos.

Par šo produktu ir stāstīts un rakstīts arī plašsaziņas līdzekļos, piemēram, TVP1 kanāla raidījumā *Dzień dobry w sobotę* un laikrakstu slejās “Śląski kołocz – opolski product” (*Nowa Trybuna Opolska*, 5.11.2007.), “Wybierz współczesną ikonę Śląska” (*Gazeta Wyborcza*, 16.2.2007.), kā arī “Kołocz jest śląski?” (*Gazeta Wyborcza*, 3.8.2007.).

#### **Atsauce uz specifikācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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

---