

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 299/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“KOŁOCZ ŚLĄSKI”/“KOŁACZ ŚLĄSKI”

Nru tal-KE: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008

IĠP (X) DOP ()

1. Isem:

“Kołocz śląski”/“kołacz śląski”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

Il-Polonja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 2.4. Hobż, għaġina, kejkijiet, oġġetti tal-helu, gallettini u oġġetti ohra tal-furnara

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1):

Il-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” għandu forma rettangolari u hu madwar 3,5 cm (\pm 0,5 cm) għoli. Id-daqq tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” hu ta' 40 × 60 cm (\pm 5 cm) u jiżen bejn wiehed u iehor minn 5 sa 6 kg.

Il-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” isir fil-forom li ġejjin:

— minghajr mili

— b'mili magħmul mill-ġobon, miż-żerriegħa tal-peprin jew mit-tuffieħ.

Is-saff ta' fuq tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” jikkonsisti minn għaġina mfarrka.

Is-saff tal-kejk tal-hmira għandu lewn abjad safrani; il-lewn tal-mili, madankollu, ivarja skont l-ingredjenti li jkunu ntużaw:

— isfar fil-krim għall-mili tal-ġobon,

— griż skur għall-mili taż-żerriegħa tal-peprin,

— u safrani, ta' lewn l-għasel għall-mili tat-tuffieħ.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Is-saff fuq barra ta' "kołocz śląski" jew ta' "kołacz śląski" hu tipikament dehbi fil-lewn u biz-zokkor fin tal-ġelu mrxax fuq il-wieċ.

3.3. *Ingredjenti (għall-prodotti pprocessati biss):*

Jintużaw l-ingredjenti li ġejjin biex isiru l-"kołocz śląski" jew il-"kołacz śląski":

Għall-kejk tal-ħmira:

- 0,70-0,90 kg dqiq tal-qamh
- 0,30-0,50 l ħalib
- 0,10-0,30 kg zokkor
- 0,04-0,06 kg ħmira
- 0,10-0,30 kg bajd
- 0,10-0,30 kg butir (25 % tal-butir jista' jiġi sostwit bil-marġerina li jkollha għall-anqas kontenut ta' xaham ta' 70 %)
- melh;

Għall-mili tal-ġobon:

- 2,4-2,6 kg ġobon moxx b'kontenut ta' xaham imnaqqas bin-nofs
- 0,22-0,26 kg isfar tal-bajd tat-tiġieġ
- 0,40-0,60 kg zokkor
- qoxra ta' lumija maħkuka għat-toghma
- 0,10-0,30 kg butir

Wiehed jista' jżid ukoll:

- 0,09-0,11 kg żbib
- 0,09-0,11 kg kastard tal-krema jew tal-vanilla;

Għall-mili taż-zerriegħa tal-peprin:

- 1,4-1,6 kg zerriegħa tal-peprin blu
- 0,40-0,60 kg zokkor
- 0,10-0,30 kg polpa tal-bajd
- 0,10-0,30 kg butir
- 0,40-0,60 l ilma
- essenza tal-lewż

Wiehed jista' jżid ukoll:

- 0,09-0,11 kg żbib, jew 0,09-0,11 kg lewż, 0,09-0,11 kg ġewż jew 0,30-0,50 kg frak tal-ispanġ;

Għall-mili tat-tuffieħ:

- 2,80-3,20 kg tuffieħ moħmi
- 0,25-0,4 kg zokkor

Wiehed jista' jżid ukoll:

- kannella, 0,15-0,25 kg kastard tal-vanilla jew 0,15-0,25 kg frak tal-hobż.

Il-possibbiltà li wiehed iżid ingredjenti differenti mal-mili ma taffettwax il-karatteristiċi bażiċi tal-prodott u ma tbiddilx il-karatteristiċi speċifiċi tal-"kołocz śląski" jew tal-"kołacz śląski".

Għas-saff ta' fuq magħmul minn għaġina mfarrka:

- 0,35-0,45 kg butir
- 0,70-0,90 kg dqiq tal-qamh
- 0,35-0,45 kg zokkor
- zokkor tal-vanilla

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-animali biss):*

—

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-żona ġeografika identifikata:*

L-istadji li ġejjin fil-produzzjoni għandhom isehħu fiż-żona ġeografika identifikata:

- il-preparazzjoni tal-għaġina għall-kejk tal-ħmira;
- il-preparazzjoni tal-mili;
- il-preparazzjoni tas-saff ta' fuq magħmul minn għaġina mfarrka;
- it-tqassim u l-ftuħ tal-għaġina;
- l-iffurmar tal-għaġina fil-landa tal-kejkijiet u t-tpoġġija tal-kołocz f'saffi;
- il-hami;
- it-tiżjin.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

Il-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” jista' jinbiegħ mingħajr ma jiġi ppakkjat jew ittikkettat. Il-punti tal-bejgħ huma indikati permezz ta' tabelli li juru xi wiehed mill-varjanti tal-isem tal-kejk: “kołocz śląski” jew “kołacz śląski” Jekk qed jintuża xi imballaġġ, it-tikketta tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” tinkludi l-isem ta' xi wiehed mill-varjanti registrati, il-logo tal-indikazzjoni ġeografika protetta jew it-termini “Indikazzjoni Ġeografika Protetta” jew l-akronomu “IGP”.

4. **Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika:**

Il-provincja Opolskie, kif definita mill-fruntieri amministrattivi tagħha, u reġjuni li ġejjin li jinsabu fil-Provincja ta' Śląskie:

ędziński, Bielski, il-belt ta' Bielsko-Biała, Bieruńsko-Lędziński, il-belt ta' Bytom, il-belt ta' Chorzów, Cieszyński, Gliwicki, il-belt ta' Gliwice, il-belt ta' Jastrzębie-Zdrój, il-belt ta' Katowice, Lubliniecki, Mikołowski, il-belt ta' Mysłowice, il-belt ta' Piekary Śląskie, Pszczyński, Raciborski, il-belt ta' Ruda Śląska, Rybnicki, il-belt ta' Rybnik, il-belt ta' Siemianowice Śląskie, il-belt ta' Świętochłowice, Tarnogórski, il-belt ta' Tychy, Wodzisławski, il-belt ta' Zabrze u l-belt ta' Żory.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika:*

Il-kejk “kołocz śląski” jew “kołacz śląski” huwa parti mit-tradizzjoni li tmur lura sas-seklu 10. It-tradizzjoni tagħhom kienet li jahmuh u jkluh bhala kejk tat-tieg. Kien meqjus bhala kejk maġiku. Din hija r-raġuni wkoll għalfejn kien jinhema skont il-kundizzjonijiet xierqa – minn nisa li kienu mharrġa speċifikament fis-sengħa u li ma setgħux, pereżempju, jippermettu li jkun hemm kurrent fil-kamra. L-irġiel ma kinux jithallew jidhlu fil-kċina waqt il-ħami tal-kejkijiet.

Il-popolarità tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” żdiedet matul is-sekli minhabba li dan il-kejk sar assoċjat maċ-ċelebrazzjonijiet. Kejk għali tat-tieg, “kołocz śląski” jew “kołacz śląski” kellu jiggarrantixxi li l-miżżewġin friski jkollhom il-grazzja li jkollhom l-ulied. Meta għadda ż-żmien, dan sar prodott ta’ kuljum, imma r-rwol tiegħu bħala kejk tal-festa baqa’ importanti hafna. Fis-Silesja, it-tradizzjoni kienet stmata immens minhabba li l-mistednin fikliet tat-tieg kienu jirċievu “kontribuzzjoni”, magħrufa bħala “kunsinna” jew “pakkett” fil-parti tat-tramuntana taż-żona ta’ Opole jew bħala “rigal zghir” jew “rigal” fin-nofsinar tas-Silesja, tmur lura għas-seklu 18. Matul iż-żmien, id-drawwa li jitqassam il-“kołocz” saret popolari fis-Silesja. Id-drawwa hi li l-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” jitqassam lill-mistednin tat-tieg tlieta jew erbat ijiem qabel iċ-ċerimonja.

5.2. Speċifiċità tal-prodott:

Il-karatteristiċi speċifiċi li jiddistingwu l-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” żviluppaw matul hafna snin li fihom inżammet it-tradizzjoni tal-ħami:

- erba’ varjetajiet (mingħajr mili jew bil-mili tat-tuffieħ, taż-żerriegħa tal-peprin jew tal-ġobon),
- il-forma rettangolari tiegħu,
- is-saff ta’ fuq magħmul minn għaġina mfarrka;

Il-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” jiġi f'erba’ varjetajiet, stabbiliti matul is-snin li fihom kienet inżammet it-tradizzjoni tal-ħami: mingħajr mili, jew b'mili magħmul mill-ġobon, miż-żerriegħa tal-peprin jew mit-tuffieħ.

Karatteristika oħra speċifika li tiddistingwi l-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” minn prodotti simili oħra hija l-forma rettangolari — f'reġjuni oħra tal-Polonja, il-kołacz huwa tond. Bil-Pollakk, l-isem *kołocz/kołacz* stess jirreferi għal kejk tal-festa u ġej mill-kelma *koło* (li tfisser “rota”), li tiddekrivi l-forma tiegħu.

Is-saff ta’ fuq magħmul minn għaġina mfarrka tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” huwa kkaratterizzat minn riha ta’ butir, minhabba l-kwantità kbira ta’ butir li jintefa’ fih, u għandha konsistenza iktar densa u hija iktar harxa minn kisjiet oħra użati f'partijiet oħra tal-pajjiż.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” mhumiex imsejsin purament fuq tradizzjoni antika jew proprjetajiet sensorjali imma wkoll fuq il-valur simboliku tiegħu bħala kejk tal-festa, kif għadu meqjus fis-Silesja.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IĠP):

Ir-rabta bejn il-“kołocz śląski” jew il-“kołacz śląski” u iż-żona hija msejsa fuq il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott deskritt fil-punt 5.2 u fuq ir-reputazzjoni deskritta hawn taht.

L-abitanti tas-Silesja, reġjun li jinsab mal-fruntiera, huma b'mod partikolari marbutin mat-tradizzjonijiet tagħhom u japprezzaw il-wirt kulturali tagħhom. Hemm tradizzjoni twila fis-Silesja tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” bħala kejk tal-festa, li jittiekel fit-tigijiet, kif tixhed, inter alia, il-leggenda li fi żminijiet bikrija kien hemm karattri qsajra li nsibu fil-hrejjef li kienu jghixu fil-wied ta’ Nysa u dawn għallmu lil tifla ċkejna intelligenti kif tagħmel il-kołacz, u imbagħad hi għaddiet din il-hila lil nies oħra li kienu jghixu fis-Silesja.

Ir-reputazzjoni tal-“kołocz śląski” jew tal-“kołacz śląski” ilha stabbilita għallanqas 100 sena. Riċetta ‘tal-“kołocz śląski” tajjeb bis-saff ta’ fuq magħmul minn għaġina mfarrka, huwa l-kejk favorit tal-Imperatur’ tinsab fil-ktieb tar-riċetti *Illustriertes Kochbuch*, li ġie ppubblikat fi Frankfurt am Main fl-1913. Inghatat riċetta tal-“kołocz śląski” bis-saff ta’ fuq magħmul minn għaġina mfarrka fil-ktieb *Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst* tal-1931. *The Deutsches Lesebuch für Volksschulen*, 3. und 4. Schuljahr, li ġie ppubblikat fi Breslau fl-1937, li fih poezija li ġgib l-isem “Streuselkuchen” (*kołocz z posypką* bil-Pollakk); tradotta kif ġej: “Kołocz biż-żerriegħa tal-peprin, bil-ġobon jew bit-tuffieħ/Kołocz śląski bis-saff ta’ fuq magħmul minn għaġina mfarrka/Mhemm xejn tajjeb daqsu / fid-dinja kollha/(...)”. Riferenzi għal “kołocz śląski” jew “kołacz śląski” bħala wiehed mill-iktar elementi importanti tal-kultura Silesjana jinsabu wkoll f'sorsi kontemporanji bħal *Kuchnia śląska — jodło, historia, kultura, gwara*, ippubblikat fl-2003, jew *fil-Polskie kuchnie regionalne* tal-2007.

Xhieda tar-reputazzjoni li għandu l-“kołacz śląski” jew il-“kołacz śląski” huma l-hafna premijiet u titli li nġhata. *Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007* (Prodott Tradizzjonali taż-żona Opole 2007), *Opolska Marka 2007* u titlu speċjali għall-promozzjoni tal-prodotti tradizzjonali miż-żona Opole fl-2007. Fl-2006, il-“kołacz śląski” jew il-“kołacz śląski” wasal sal-finali tal-kompetizzjoni nazzjonali ta’ *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (il-Wirt Kulinari Tagħna), u fl-2008 rebah it-tielet premju fl-istess kompetizzjoni.

Il-“kołacz śląski” jew il-“kołacz śląski” qiegħed isir dejjem iktar magħruf barra r-reġjun u barra mill-Polonja, tant li r-reputazzjoni li għandu fiż-żona Opole u n-naha ta’ fuq tas-Silesja hi li hadd ma jimmaġina l-kċina Silesjana mingħajru.

Fl-imghoddi, il-“kołacz śląski” jew il-“kołacz śląski” kien jinhema prinċipalment minn nisa tad-dar imma llum jagħmluh il-furnara. Jagħmel parti essenzjali mill-festi u l-avvenimenti reġjonali. Sahansitra f’lokalitajiet relattivament żgħar, f’dan it-tip ta’ avvenimenti, jiġi kkunsmat hafna “kołacz śląski” jew “kołacz śląski”.

Isiru wkoll avvenimenti li jiċċelebraw il-“kołacz śląski” jew il-“kołacz śląski” f’diversi partijiet taż-żona ġeografika. Hu, pereżempju, l-ikbar avveniment li qatt kien hemm tal-kolacz, li ġibed folol ta’ bejn għaxra u għoxrin elf, biex jippruvaw jiksru r-rekord dinji tal-Guinness f’Opole f’Awwiessu 2008; il-kolacz li nħema għall-okkażjoni kien twil 136.6 metri u jiżen madwar 1 500 kg. Ir-rappreżentanti tal-konsorzji jiehdu sehem f’wirjiet u fieri, l-ikbar fosthom huma l-Polagra li ssir fi Poznań, il-Ġimgha Ambjentali li ssir f’Berlin u l-Agribex fi Brussell, kif ukoll wirjiet u fieri lokali.

Il-prodott għandu wkoll preżenza fuq il-midja, eżempju fuq programm tat-TVP1’s *Dzień dobry w sobotę* u f’artikli tal-gazzetti bħal “Śląski kołacz – opolski produkt” (*Nowa Trybuna Opolska*,) 5.11.2007, “Wybierz współczesną ikonę Śląska” (*Gazeta Wyborcza*,), 16.2.2007 u “Kołacz jest śląski?” (*Gazeta Wyborcza*, 3.8.2007).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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