

# EUROPESE COMMISSIE

## **Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2010/C 299/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

### **VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„KOŁOCZ ŚLĄSKI”/„KOŁACZ ŚLĄSKI”**

**EG-nummer: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Naam:**

„Kołocz śląski”/„kołacz śląski”

**2. Lidstaat of derde land:**

Polen

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

**3.1. Productcategorie:**

Categorie 2.4.: Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:**

Een „kołocz śląski” of „kołacz śląski” is rechthoekig van vorm en ongeveer 3,5 cm ( $\pm$  0,5 cm) hoog. Een „kołocz śląski” of „kołacz śląski” van 40 × 60 cm ( $\pm$  5 cm) weegt zowat 5 à 6 kg.

„Kołocz śląski” of „kołacz śląski” wordt in de volgende versies aangeboden:

- zonder vulling;
- met een kaas-, een maanzaad- of een appelvulling.

Bovenop de „kołocz śląski” of „kołacz śląski” zit een laagje kruimeldeeg.

De laag gistgebak is crèmekleurig maar de kleur van de vulling varieert volgens het gebruikte ingrediënt:

- romig geel wanneer de vulling uit kaas bestaat,
- donkergrijs wanneer de vulling uit maanzaad bestaat,
- amber-/honingkleurig wanneer de vulling uit appels bestaat.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De buitenlaag van de „kołocz śląski” of „kołacz śląski” heeft een typische gouden kleur en is met poedersuiker bestrooid.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

De volgende ingrediënten worden bij de bereiding van „kołocz śląski” of „kołacz śląski” gebruikt:

Voor het gistgebak:

- 0,70-0,90 kg tarwebloem
- 0,30-0,50 l melk
- 0,10-0,30 kg suiker
- 0,04-0,06 kg gist
- 0,10-0,30 kg ei
- 0,10-0,30 kg boter (25 % van de boter mag vervangen worden door margarine met een vetgehalte van ten minste 70 %)
- zout;

Voor de kaasvulling:

- 2,4-2,6 kg halfvette kwark
- 0,22-0,26 kg eidooiers van kippeneieren
- 0,40-0,60 kg suiker
- smaakstof — citroenschil
- 0,10-0,30 kg boter

Facultatieve ingrediënten:

- 0,09-0,11 kg rozijnen
- 0,09-0,11 kg room of vanillepudding;

Voor de maanzaadvulling:

- 1,4-1,6 kg blauwmaanzaad
- 0,40-0,60 kg suiker
- 0,10-0,30 kg eierstruif
- 0,10-0,30 kg boter
- 0,40-0,60 l water
- amandelsmaakstof

Facultatieve ingrediënten:

- 0,09-0,11 kg rozijnen, of 0,09-0,11 kg amandelen, 0,09-0,11 kg walnoten of 0,30-0,50 kg kruimels van luchtige cake;

Voor de appelvulling:

- 2,80-3,20 kg gebakken appel
- 0,25-0,4 kg suiker

Facultatieve ingrediënten:

- kaneel, 0,15-0,25 kg vanillepudding of 0,15-0,25 kg broodkruim.

Het feit dat verschillende ingrediënten aan de vulling kunnen worden toegevoegd, verandert niets aan de basiskennmerken of aan de specifieke kenmerken van „kołocz śląski” of „kołacz śląski”.

Voor het laagje kruimeldeeg:

- 0,35-0,45 kg boter
- 0,70-0,90 kg tarwebloem
- 0,35-0,45 kg suiker
- vanillesuiker

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De volgende onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

- het bereiden van het gistdeeg;
- het bereiden van de vulling;
- het bereiden van het kruimeldeeg voor het bovenlaagje;
- het verdelen en het uitrollen van het deeg;
- het vormgeven van het deeg in het bakblik en het vormen van de lagen van de kołocz;
- het bakken;
- het versieren.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

„Kołocz śląski” of „kołacz śląski” kan zonder verpakking of etiket worden verkocht. De verkooppunten zijn herkenbaar aan borden waarop één van de varianten van de benaming, „Kołocz śląski” of „kołacz śląski”, is aangebracht. Indien van een verpakking gebruik wordt gemaakt, moeten op het etiket van de „kołocz śląski” of „kołacz śląski” de volgende vermeldingen worden aangebracht: één van de geregistreerde varianten van de benaming, het logo van de beschermde geografische aanduiding of de term „Chronione Oznaczenia Geograficzne” („beschermde geografische aanduiding”) of het acroniem „ChOG”.

4. **Beknorte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

De provincie Opolskie, waarbij de administratieve grenzen in aanmerking worden genomen, en de volgende districten in de provincie Śląskie:

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

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

„Kołocz śląski” of „kołacz śląski” maakt deel uit van een traditie waarbij bruidstaarten worden gebakken en geserveerd, een traditie die tot in de 10<sup>de</sup> eeuw teruggaat. Aan het bruidsgebak werden magische krachten toegeschreven hetgeen ook verklaart waarom bij het bakken bepaalde omstandigheden in acht moesten worden genomen: het waren namelijk vrouwen die speciaal in deze bakkunst werden opgeleid en zij moesten er bijvoorbeeld over waken dat tocht in de bakkerij geen kans kreeg. De keuken was verboden terrein voor de mannen wanneer de kołocz werd gebakken.

De populariteit van „kołocz śląski” of „kołacz śląski” nam toe in de loop der eeuwen omdat het gebak in toenemende mate met vieringen werd geassocieerd. Een dure bruidstaart, „kołocz śląski” of „kołacz śląski” werd verondersteld te garanderen dat het kersverse bruidspaar met kinderen gezegend zou worden. In de loop der tijden evolueerde het gebak meer tot een gewoon product maar zijn rol als feestgebak is nog absoluut niet uitgespeeld. In Silezië geldt een uit de 18<sup>de</sup> eeuw stammende traditie die in het gebied hoog in aanzien staat en waarbij de gasten die aan een huwelijksbanket genodigd zijn een zogenaamde „bijdrage” ontvangen die in het noordelijke gedeelte van Opole „poczta” (zending) of „posyłka” (pakket), en in Zuidelijk Silezië „wysłuzka” (cadeau) of „podarek” (schenking) wordt genoemd. In de loop der tijden won het gebruik waarbij de „kołocz werd rondgedragen” in Silezië aan populariteit. Het is er de gewoonte om bruiloftsgasten drie of vier dagen vóór de huwelijksceremonie een „kołocz śląski” of „kołacz śląski” te brengen.

### 5.2. Specificiteit van het product:

In de loop van de langjarige baktraditie traden er ook wijzigingen op in de specifieke en karakteristieke kenmerken van „kołocz śląski” of „kołacz śląski” en ontstonden:

- vier soorten kołocz (zonder vulling, of met appel-, maanzaad- of kaasvulling),
- de rechthoekige vorm,
- en het laagje kruimeldeeg.

Jaren baktraditie lieten vier soorten „Kołocz śląski” of „kołacz śląski” ontstaan: zonder vulling, of met een kaas-, een maanzaad- of een appelvulling.

Een ander specifiek kenmerk dat „kołocz śląski” of „kołacz śląski” van andere soortgelijke producten onderscheidt is de rechthoekige vorm; in andere Poolse regio's is de kołacz rond. Op zich verwijst de benaming kołocz/kołacz in het Pools naar een feestgebak en vindt de benaming haar oorsprong in het woord „kolo” (dat „wiel” betekent) en dat een verwijzing naar de vorm inhoudt.

Het laagje kruimeldeeg op de „kołocz śląski” of „kołacz śląski” heeft een boterachtig aroma als gevolg van de grote hoeveelheid boter die ervoor wordt gebruikt en is vaster en ruwer van consistentie dan het laagje dat in andere delen van het land wordt aangebracht.

Het specifieke karakter van de „kołocz śląski” of „kołacz śląski” moet niet alleen aan een oude traditie of aan de sensoriele eigenschappen maar ook aan zijn symbolische betekenis als feestgebak worden toegeschreven die de inwoners van Silezië nog steeds sterk aanvoelen.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Wat „kołocz śląski” of „kołacz śląski” aan het productiegebied linkt, zijn de specifieke kenmerken van het product die in punt 5.2 zijn beschreven en de reputatie van het product die hieronder is beschreven.

De inwoners van het grensgebied Silezië zijn bijzonder gehecht aan hun tradities en koesteren hun cultureel erfgoed. In Silezië gaat het eten van „kołocz śląski” of „kołacz śląski” als feestgebak — vooral op bruiloften — terug op een lange traditie. Daarvan getuigt onder meer de legende volgens welke in een ver verleden aardgeesten die zich in de Nysa vallei ophielden een pienter jong meisje de vaardigheid van het kołacz-bakken zouden hebben bijgebracht, een vaardigheid die het meisje op haar beurt aan andere inwoners van Silezië zou hebben doorgegeven.

De faam van „kołocz śląski” of „kołacz śląski” werd op zijn minst reeds honderd jaar geleden gevestigd. Het „Illustriertes Kochbuch” (Frankfurt am Main, 1913) bevat reeds een recept voor „goede kołocz śląski” met een laagje kruimeldeeg, het favoriete gebak van de keizer. Ook in „Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst” (1931) is een recept voor „kołocz śląski” met een garnering van kruimeldeeg opgenomen. In het „Deutsches Lesebuch für Volksschulen, 3. und 4. Schuljahr” (Breslau 1937) is een gedicht opgenomen met als titel „Streuselkuchen” (kruimelgebak, snippergebak) — „kołocz z posypką” in het Pools — dat als volgt kan worden vertaald: „Kołocz met maanzaad, kaas of appelen/Kołocz śląski met een laagje kruimeldeeg/Niets ter wereld is zo lekker (...)” Verwijzingen naar „kołocz śląski” of „kołacz śląski” als een van de belangrijkste elementen van de Silezische cultuur worden ook aangetroffen in hedendaagse bronnen zoals „Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara” (2003) of „Polskie kuchnie regionalne” (2007).

De faam van de „kołacz śląski” of „kołacz śląski” blijkt ook uit de talrijke prijzen en onderscheidingen die het gebak in de wacht sleepte: Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007 (traditioneel product van de streek van Opole 2007), Opolska Marka 2007 en de speciale onderscheiding wegens het promoten van traditionele producten uit de streek van Opole in 2007. In 2006 schopte „kołacz śląski” of „kołacz śląski” het tot een plaats in de nationale finale van de Nasze Kulinarne Dziedzictwo-wedstrijd (Ons culinair erfgoed) en in 2008 kaapte het gebak in dezelfde wedstrijd de derde prijs weg.

„Kołacz śląski” of „kołacz śląski” geraakt buiten de regio en buiten Polen steeds meer bekend en in de streek van Opole en in Opper-Silezië is de faam van het product van dien aard dat niemand zich de Silezische keuken zonder dit gebak kan voorstellen.

Destijds werd „kołacz śląski” of „kołacz śląski” hoofdzakelijk gebakken door huisvrouwen maar heden ten dage staan bakkerijen garant voor de productie. Het gebak speelt een essentiële rol bij regionale festiviteiten en evenementen. Zelfs in vrij kleine gewesten, worden naar aanleiding van dergelijke gelegenheden flinke porties „kołacz śląski” of „kołacz śląski” verorberd.

Vieringen waarbij de „Kołacz śląski” of „kołacz śląski” zelf centraal staat, worden ook in diverse delen van het geografische gebied georganiseerd. Zo was er bijvoorbeeld het grootste „kołacz-evenement” ooit — een poging om het Guinness wereldrecord te breken — dat in augustus 2008 in Opole plaatsvond en dat een menigte van tien- tot twintigduizend man op de been bracht. De kołacz die voor die gelegenheid werd gebakken was 136,6 meter lang en woog ongeveer 1 500 kg. Vertegenwoordigers van de producentenorganisatie nemen deel aan tentoonstellingen en handelsbeurzen, waarvan Polagra in Poznań, de Groene Week in Berlijn en Agribex in Brussel de grootste zijn, en aan plaatselijke tentoonstellingen en handelsbeurzen.

Ook in de media is er sprake van het product, bijv. in het programma Dzień dobry w sobotę op TVP1 en in krantenartikelen zoals „Śląski kołacz — opolski produkt” (*Nowa Trybuna Opolska*, 5.11.2007), „Wybierz współczesną ikonę Śląska” (*Gazeta Wyborcza*, 16.2.2007), en „Kołacz jest śląski?” (*Gazeta Wyborcza*, 3.8.2007).

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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

---