

# COMISSÃO EUROPEIA

## Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2010/C 299/05)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

### REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«KOŁOCZ ŚLĄSKI»/«KOŁACZ ŚLĄSKI»

N.º CE: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Nome:**

«Kołocz śląski»/«kołacz śląski»

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

Polónia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

3.1. *Tipo de produto:*

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:*

O «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» possui forma rectangular e aproximadamente 3,5 cm ( $\pm$  0,5 cm) de altura. Um bolo de 40 x 60 cm ( $\pm$  5 cm) pesa aproximadamente 5-6 kg.

O «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» apresenta-se nas seguintes variedades:

— sem recheio,

— com recheio de queijo, semente de papoila ou maçã.

A camada superior do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» é constituída por uma cobertura arenosa.

A camada de massa levedada apresenta cor creme; por seu turno, a cor do recheio varia consoante a matéria-prima utilizada:

— recheio de queijo: amarelo cremoso,

— recheio de semente de papoila: cinzento escuro,

— recheio de maçã: ambarino, cor de mel.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

A camada exterior do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» apresenta normalmente cor dourada, polvilhada com açúcar em pó.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

Matérias-primas utilizadas no fabrico do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski»:

Para a massa levedada:

- farinha de trigo: 0,70-0,90 kg,
- leite: 0,30-0,50 l,
- açúcar: 0,10-0,30 kg,
- fermento: 0,04-0,06 kg,
- ovos: 0,10-0,30 kg,
- manteiga: 0,10-0,30 kg (25 % da manteiga pode ser substituído por margarina com 70 % de teor de gordura, no mínimo),
- sal.

Para o recheio de queijo:

- requeijão meio-gordo: 2,4-2,6 kg,
- clara de ovo de galinha: 0,22-0,26 kg,
- açúcar: 0,40-0,60 kg,
- aromatizante — casca de limão,
- manteiga: 0,10-0,30 kg.

Ingredientes facultativos:

- passas de uva: 0,09-0,11 kg,
- natas ou creme de pasteleiro: 0,09-0,11 kg.

Para o recheio de semente de papoila:

- semente de papoila: 1,4-1,6 kg,
- açúcar: 0,40-0,60 kg,
- ovos: 0,10-0,30 kg,
- manteiga: 0,10-0,30 kg,
- água: 0,40-0,60 l,
- aromatizante de amêndoa.

Ingredientes facultativos:

- passas de uva: 0,09-0,11 kg ou amêndoa: 0,09-0,11 kg; nozes: 0,09-0,11 kg ou pão-de-ló desfeito: 0,30-0,50 kg.

Para o recheio de maçã:

- maçã cozida: 2,80-3,20 kg,
- açúcar: 0,25-0,4 kg.

Ingredientes facultativos:

- canela; creme de pasteleiro: 0,15-0,25 kg ou pão ralado: 0,15-0,25 kg.

A possibilidade de adicionar diferentes ingredientes ao recheio não afecta as características básicas do produto nem altera a especificidade do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski».

Para a cobertura arenosa:

- manteiga: 0,35-0,45 kg,
- farinha de trigo: 0,70-0,90 kg,
- açúcar: 0,35-0,45 kg,
- açúcar baunilhado.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Fases de produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

- preparação da massa levedada,
- preparação do recheio,
- preparação da cobertura arenosa,
- divisão e tendedura da massa,
- moldagem da massa no tabuleiro e formação das camadas do «kołocz»,
- cozedura,
- decoração.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» pode ser vendido a nu (sem embalagem e sem rótulo). Os locais de venda são assinalados por anúncios que incluem uma das variantes da denominação: «kołocz śląski» ou «kołacz śląski». Os produtos embalados têm de ostentar o rótulo do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski», do qual conste o nome de uma das variantes registadas, o logótipo da indicação geográfica protegida ou a indicação «Indicação Geográfica Protegida» ou o acrónimo «IGP».

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

Província de Opolskie, de acordo com as fronteiras administrativas, e municípios seguintes da Província de Śląskie:

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

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» faz parte da tradição de preparação e consumo de bolos de casamento, a qual ascende ao século X. A actividade era considerada mágica, exigindo por isso condições adequadas de preparação (entregue a mulheres especialmente treinadas na arte, que sabiam evitar, por exemplo, a existência de correntes de ar no local de preparação). O acesso à cozinha durante a preparação era vedado aos homens.

A popularidade do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» aumentou ao longo dos séculos, à medida que foi sendo associado a festividades. Considerava-se que ter um «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» caro como bolo de casamento garantia ao jovem casal uma prole numerosa. Com o passar do tempo, tornou-se um produto mais comum, embora se mantenha a sua importância de bolo festivo. Na Silésia existe uma tradição altamente prezada, que data do século XVIII, segundo a qual os convidados de um banquete de casamento recebem uma «contribuição» (designada por «entrega» ou «encomenda», no Norte de Opole ou por «prendinha» ou «lembrança», na Silésia do Sul). Com o passar dos tempos, o costume de «levar o “kołocz”» popularizou-se na Silésia. É habitual levar um «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» aos convidados da boda três ou quatro dias antes da cerimónia.

#### 5.2. Especificidade do produto:

As características peculiares do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» desenvolveram-se ao longo de muitos anos de tradição de preparação:

- quatro variedades (sem recheio ou com recheio de maçã, semente de papoila ou queijo),
- forma rectangular,
- cobertura arenosa.

O «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» apresenta-se em quatro variedades, enraizadas ao longo dos anos de tradição da sua preparação: sem recheio ou com recheio de queijo, semente de papoila ou maçã.

O «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» distingue-se igualmente de produtos semelhantes pela sua forma rectangular — há regiões da Polónia onde o «kołacz» é redondo. A própria designação «kołocz/kołacz» alude, em polaco, a um bolo festivo e deriva da palavra «koło» (que significa «roda»), descritiva da forma que apresenta.

A cobertura arenosa do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» caracteriza-se por um aroma amanteigado, devido à grande quantidade de manteiga utilizada, e possui consistência mais densa do que as das coberturas utilizadas noutras partes do país.

As características peculiares do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» não se baseiam apenas numa tradição antiga nem em propriedades organolépticas, mas também no seu sabor simbólico como bolo festivo, que ainda hoje prevalece na Silésia.

#### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

A relação entre o «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» e a área identificada baseia-se nas características específicas do produto descrito em 5.2 e na reputação que se passa a descrever.

Os habitantes da Silésia, região fronteiriça, são particularmente arreigados às suas tradições e prezam o seu património cultural. Na Silésia, o «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» possui uma longa tradição de bolo festivo, consumido especialmente em casamentos, tal como demonstrado, nomeadamente, pela lenda que reza que, em tempos antigos, os gnomos que habitavam o vale do Nysa ensinaram a uma menina inteligente como fazer «kołacz», tendo ela, seguidamente, transmitido esse saber aos habitantes da Silésia.

A reputação do «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» está consagrada há pelo menos um século. A receita de um «bom “kołocz śląski” com cobertura arenosa, o bolo predilecto do imperador» pode ser consultada no *Illustriertes Kochbuch*, publicado em Frankfurt am Main em 1913. A receita de «kołocz śląski» com cobertura arenosa consta igualmente do *Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst*, de 1931. O *Deutsches Lesebuch für Volksschulen*, 3. und 4. Schuljahr, publicado em Breslau em 1937, inclui um poema intitulado «Streuselkuchen» (*kołocz z posypką*, em polaco), que pode ser assim traduzido: «“Kołocz” com semente de papoila, queijo ou maçã/“Kołocz śląski” com cobertura arenosa/nada tão bom se lhe compara/No mundo inteiro/(...)». Segundo algumas fontes contemporâneas, como *Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara*, publicado em 2003, ou *Polskie kuchnie regionalne*, de 2007, o «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» é um dos elementos mais importantes da cultura da Silésia.

Pode constatar-se a sua reputação através dos inúmeros prémios e distinções que tem recebido: *Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007* (Produto tradicional de Opole, 2007) e *Opolska Marka 2007* (distinção especial de promoção de produtos tradicionais da área de Opole, em 2007). Em 2006, o «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» chegou à final nacional do concurso *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (O nosso património culinário) e em 2008 ganhou o terceiro prémio neste mesmo concurso.

O «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» é cada vez mais conhecido fora da região e fora da Polónia, tendo atingido tal reputação na área de Opole e na Alta Silésia que ninguém consegue imaginar a cozinha regional sem ele.

Antigamente, eram as donas de casa que faziam o «kołocz śląski» ou «kołacz śląski», mas hoje em dia é fabricado nas padarias. A sua presença é indispensável nas festividades e acontecimentos regionais. Mesmo nas localidades mais pequenas, consome-se uma enorme quantidade de «kołocz śląski» ou «kołacz śląski» em tais ocasiões.

São vários os locais da área geográfica onde se celebra o «kołocz śląski» ou «kołacz śląski». Pode referir-se, por exemplo, a maior celebração do «kołacz» alguma vez realizada, que atraiu uma multidão de vinte mil pessoas, na tentativa de bater o recorde mundial do Guinness, ocorrida em Opole, em Agosto de 2008. O «kołacz» feito para a ocasião tinha 136,6 metros de comprimento e pesava aproximadamente 1 500 kg. O agrupamento é representado em grandes mostras e feiras, como a Polagra, em Poznań, a *Green Week* de Berlim e a *Agribex*, em Bruxelas, para além de festivais e feiras locais.

O produto foi igualmente apresentado nos meios de comunicação social, como, por exemplo, no programa *Dzień dobry w sobotę* da TVP1 e em artigos de imprensa, como «Śląski kołocz – opolski produkt» (*Nowa Trybuna Opolska*, 5.11.2007), «Wybierz współczesną ikonę Śląska» (*Gazeta Wyborcza*, 16.2.2007) e «Kołocz jest śląski?» (*Gazeta Wyborcza*, 3.8.2007).

#### **Referência à publicação do caderno de especificações:**

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho]

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

---