

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2010/C 299/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”KOŁOCZ ŚLĄSKI”/”KOŁACZ ŚLĄSKI”****EG-nr: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”Kołocz śląski”/”kołacz śląski”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 2.4. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

En ”kołocz śląski” eller ”kołacz śląski” har en rektangulär form och är omkring 3,5 cm ( $\pm$  0,5 cm) hög.  
En ”kołocz śląski” eller ”kołacz śląski” som är 40 × 60 cm ( $\pm$  5 cm) väger ungefär 5–6 kg.

Följande sorter av ”Kołocz śląski” eller ”kołacz śląski” bakas:

— Utan fyllning.

— Med ost-, vallmofrö- eller äppelfyllning.

Det översta lagret på en ”kołocz śląski” eller ”kołacz śląski” består av en smuldegstopping.

Sjalva jästkakan är gräddfärgad medan däremot färgen på fyllningen varierar beroende på vilken råvara som används:

— Krämligt gul för ostfyllningen.

— Mörkgrå för vallmofröfyllningen.

— Bärnstens-, honungsfärgad för äppelfyllningen.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Det yttre lagret på en "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" har normalt en gyllene färg och är pudrad med florsocker.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Följande råvaror används för att baka "kołocz śląski" eller "kołacz śląski":

Till jästkakan:

- 0,70–0,90 kg vetemjöl
- 0,30–0,50 l mjölk
- 0,10–0,30 kg socker
- 0,04–0,06 kg jäst
- 0,10–0,30 kg ägg
- 0,10–0,30 kg smör (25 % av smöret kan ersättas med margarin med en fetthalt på minst 70 %)
- salt

Till ostfyllningen:

- 2,4–2,6 kg halvfet ostmassa
- 0,22–0,26 kg äggula från hönsägg
- 0,40–0,60 kg socker
- Smaksättning: rivet skal av 1 citron
- 0,10–0,30 kg smör

Alternativa tillsatser:

- 0,09–0,11 kg russin
- 0,09–0,11 kg gräde eller vaniljkräm

Till vallmofröfyllningen:

- 1,4–1,6 kg blå vallmofrön
- 0,40–0,60 kg socker
- 0,10–0,30 kg ägg
- 0,10–0,30 kg smör
- 0,40–0,60 l vatten
- mandelessens

Alternativa tillsatser:

- 0,09–0,11 kg russin, mandlar eller nötter, eller 0,30–0,50 kg smulor av sockerkaka

Till äppelfyllningen:

- 2,80–3,20 kg stekta äpplen
- 0,25–0,4 kg socker

Alternativa tillsatser:

- kanel, 0,15–0,25 kg vaniljkräm eller 0,15–0,25 kg ströbröd

Möjligheten att tillsätta olika ingredienser till fyllningen påverkar inte produktens grundläggande egenskaper och ändrar inte heller de särskilda egenskaper som utmärker "kołocz śląski" eller "kołacz śląski".

Till smuldegstoppingen:

- 0,35–0,45 kg smör
- 0,70–0,90 kg vetemjöl
- 0,35–0,45 kg socker
- vaniljsocker

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:*

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Blandning av jästdegen.
- Blandning av fyllningen.
- Blandning av smuldegstoppingen.
- Delning och kavling av degen.
- Iläggning av degen i formen och varvning av de olika lagren.
- Gräddning.
- Dekorering.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

—

3.7 *Särskilda regler för märkning*

"Kołocz śląski" eller "kołacz śląski" kan säljas oförpackad och utan märkning. De olika försäljningsställena framgår av anslag försedda med en av varianterna av namnet "kołocz śląski" eller "kołacz śląski". Om kakan förpackas är etiketten på förpackningen med "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" försedd med namnet på en av de registrerade varianterna, logon för den skyddade geografiska beteckningen, eller uttrycket "Skyddad geografisk beteckning" eller förkortningen "SGB".

4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Inom provinsen Opolskies administrativa gränser, och följande kommuner i provinsen Śląskie:

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

5. **Samband med det geografiska området:**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

"Kołocz śląski" eller "kołacz śląski" ingår i en tradition att baka och äta bröllopskakor som härrör från 900-talet. Kakan ansågs ha magiska egenskaper vilket också var en anledning till att den måste bakas under särskilda förhållanden – av kvinnor som förvärvat särskilda kunskaper om detta och som inte, till exempel, fick tillåta drag i rummet. Män fick inte komma in i köket under bakningen.

Populariteten hos "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" ökade under århundradenas lopp i takt med att kakan i allt högre grad började förknippas med festligheter. I egenskap av en dyr bröllopskaka sades "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" garantera att de nygifta blev välsignade med barn. Med tidens gång blev den allt mer en vardagsprodukt, men dess betydelse som en festkaka är fortfarande mycket viktig. I Schlesien kan den högt värdesatta traditionen där gäster som är inbjudna till bröllopsmiddagar får ett "bidrag" – som brukar kallas för en "leverans" eller ett "paket" i norra delen av Opole-området, och för en "liten present" eller "gåva" i södra Schlesien – härledas till 1700-talet. Med tiden har seden att "sända runt kołocz" blivit populär i Schlesien. Det är vanligt att ge en "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" till bröllopsgäster tre till fyra dagar före ceremonin.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Följande särskilda egenskaper som kännetecknar "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" har utvecklats under många års baktradition:

- De fyra sorterna (utan fyllning eller med äppel-, vallmofrö- eller ostfyllning).
- Kakans rektangulära form.
- Smuldegstoppingen.

Det finns alltså fyra olika sorters "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" som har etablerats under flera års baktradition: utan fyllning, eller med ost-, vallmofrö- eller äppelfyllning.

En annan utmärkande egenskap som skiljer "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" från andra liknande produkter är kakans rektangulära form – i andra regioner i Polen är kołacz en rund. Själva namnet kołocz/kołacz betyder festkaka på polska och kommer från ordet "koło" (som betyder "hjul"), som beskriver kakans form.

Smuldegstoppingen på "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" kännetecknas av en smörig doft, vilket kommer sig av den stora mängd smör som finns i den, och har en mer kompakt konsistens och är grövre än de toppingar som används i andra delar av landet.

De särskilda egenskaper som kännetecknar "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" grundas inte bara på en lång tradition eller smakegenskaper, utan även på kakans betydelse som en festkaka, som fortfarande är stor i Schlesien.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Orsakssambandet mellan "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" och det geografiska området grundas på produktens särskilda egenskaper enligt vad som beskrivs i 5.2 och på det anseende som beskrivs nedan.

Invånarna i Schlesien, en gränsregion, värnar om sina traditioner och värdesätter sitt kulturarv. Det finns en lång tradition i Schlesien att bjuda på "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" vid festliga tillfällen, särskilt vid bröllop. Bevis för detta återfinns bland annat i en legend från urminnes tider om hur gnomer som levde i Nysa-dalen lärde en duktig ung flicka hur man skulle baka kołacz, och hon förde i sin tur vidare denna färdighet till andra människor som bodde i Schlesien.

Det goda anseendet hos "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" har byggts upp under minst 100 år. Ett recept på "god 'kołocz śląski' med smuldegstopping, kejsarens favoritkaka" – återfinns i *Illustriertes Kochbuch*, som publicerades i Frankfurt am Main 1913. Ett recept på "kołocz śląski" med smuldegstopping finns också med i *Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst* från 1931. *Deutsches Lesebuch für Volksschulen*, 3. und 4. Schuljahr, publicerad i Breslau 1937, innehåller en dikt med titeln "Streuselkuchen" ("kołocz z posypką" på polska), som översatt lyder enligt följande: "Kołocz med vallmofrön, ost eller äpple/Kołocz śląski med smuldegstopping/Det finns inget godare/I hela vida världen /(...)". Hänvisningar till "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" som ett av de viktigaste inslagen i Schlesiens kultur återfinns även i samtida källor, till exempel *Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara*, publicerad 2003, eller i *Polskie kuchnie regionalne* från 2007.

Det goda anseendet hos "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" framgår av de många priser och utmärkelser som denna produkt har vunnit: Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007 (traditionell produkt från Opole-området 2007), Opolska Marka 2007 och en särskild utmärkelse för främjandet av traditionella produkter från Opole-området 2007. År 2006 nådde "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" den nationella finalen i tävlingen Nasze Kulinarne Dziedzictwo (Vårt kulinariska arv), och 2008 kom den på tredje plats i samma tävling.

"Kołocz śląski" eller "kołacz śląski" röner allt större uppmärksamhet utanför regionen och utanför Polen, och kakan har ett så pass grundmurat anseende i Opole-området och övre Schlesien att ingen kan tänka sig det schlesiska köket utan den.

Förr i tiden bakades "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" främst av hemmafruar, men i dag bakas den på bagerier. Den är ett självklart inslag vid regionala festligheter och tillställningar. Även på relativt små platser konsumeras en anseelig mängd "kołocz śląski" eller "kołacz śląski" vid denna typ av tillställningar.

I olika delar av det geografiska området anordnas dessutom evenemang för att fira "Kołocz śląski" eller "kołacz śląski". Ta till exempel det största kołacz-evenemanget någonsin, som ägde rum i Opole i augusti 2008 och hade mellan 10 000 och 20 000 besökare, vid vilket man försökte slå Guinness världsrekord. Den kołacz som bakades vid detta tillfälle var 136,6 meter lång och vägde omkring 1 500 kg. Representanter för konsortier deltar i utställningar och handelsmässor, av vilka Polagra i Poznań, Grüne Woche (Gröna veckan) i Berlin och Agribex i Bryssel tillhör de största, samt i lokala utställningar och handelsmässor.

Produkten förekommer också i media, t.ex. i TVP1's *Dzień dobry w sobotę programme* och i tidningsartiklar, t.ex. "Śląski kołocz – opolski produkt" (*Nowa Trybuna Opolska*, 5.11.2007), "Wybierz współczesną ikonę Śląska" (*Gazeta Wyborcza*, 16.2.2007), och "Kołocz jest śląski?" (*Gazeta Wyborcza*, 3.8.2007).

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(Artikel 5.7 i förordning [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>

---