

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 299/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„KOŁOCZ ŚLĄSKI”/„KOŁACZ ŚLĄSKI”

NR WE: PL-PGI-0005-0728-20.11.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Kołocz śląski”/„kołacz śląski”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Polska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” ma kształt prostokątny o wysokości ok. 3,5 cm ($\pm 0,5$ cm). Masa „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” o wymiarach 40 × 60 cm (± 5 cm) i wynosi ok. 5–6 kg.

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” produkowany jest w następujących wariantach:

- bez nadzienia,
- z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym.

Górną warstwą „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jest tzw. posypka.

Warstwa ciasta drożdżowego ma kremową barwę, zaś kolor nadzienia jest zależny od składu surowcowego:

- dla nadzienia serowego – kremowo-żółty,
- dla nadzienia makowego – ciemnoszary, grafitowy,
- dla nadzienia jabłkowego – bursztynowy, miodowy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Warstwa zewnętrzna „kołacza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” posiada charakterystyczny kolor złocisty i jest przysypana cukrem pudrem.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Przy produkcji „kołacza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” wykorzystuje się następujące surowce:

Ciasto drożdżowe:

- mąka pszenna 0,70–0,90 kg,
- mleko 0,30–0,50 l,
- cukier 0,10–0,30 kg,
- drożdże 0,04–0,06 kg,
- jaja 0,10–0,30 kg,
- masło 0,10–0,30 kg (dopuszcza się zastąpienie 25 % masła margaryną o zawartości tłuszczu co najmniej 70 %),
- sól.

Masa serowa:

- ser biały twaróg półtłusty 2,4–2,6 kg,
- żółtko z jaj kurzych 0,22–0,26 kg,
- cukier 0,40–0,60 kg,
- aromat – skórka z 1 cytryny,
- masło 0,10–0,30 kg.

Dopuszcza się dodatek:

- rodzynki 0,09–0,11 kg,
- budyń śmietankowy lub waniliowy 0,09–0,11 kg.

Masa makowa:

- mak niebieski 1,4–1,6 kg,
- cukier 0,40–0,60 kg,
- masa jajowa 0,10–0,30 kg,
- masło 0,10–0,30 kg,
- woda 0,40–0,60 l,
- aromat migdałowy.

Dopuszcza się dodatek:

- rodzynek 0,09–0,11 kg lub migdałów 0,09–0,11 kg lub orzechów 0,09–0,11 kg lub okruchów z biszkoptów 0,30–0,50 kg.

Masa jabłkowa:

- jabłka prażone 2,80–3,20 kg,
- cukier 0,25–0,4 kg.

Dopuszcza się dodatek:

- cynamonu, budyń waniłowego 0,15–0,25 kg lub bułki tartej 0,15–0,25 kg.

Możliwość stosowania różnych dodatków do nadzienia nie wpływa na zasadnicze cechy wyrobu i nie zmienia cech specyficznych „kołacza śląskiego” lub „kołacza śląskiego”.

Posypka – kruszonka:

- masło 0,35–0,45 kg,
- mąka pszenna 0,70–0,90 kg,
- cukier 0,35–0,45 kg,
- cukier waniliowy.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- sporządzenie ciasta drożdżowego,
- przygotowanie nadzienia,
- przygotowanie posypki,
- dzielenie i wałkowanie kawałków ciasta,
- formowanie ciasta na blachę i nakładanie warstw kołocza,
- wypiek,
- dekorowanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania;*

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” może być sprzedawany bez opakowań i etykiet. Punkty sprzedaży oznaczone są napisem będącym jednym z wariantów nazwy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski”. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” znajdują się nazwa w jednym z zarejestrowanych wariantów, logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub określenie „Chronione Oznaczenia Geograficzne” lub akronim „ChOG”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Województwo opolskie w granicach administracyjnych oraz następujące powiaty województwa śląskiego:

będziński, bielski i miasto Bielsko-Biała, bieruńsko-lędziński, miasto Bytom, miasto Chorzów, cieszyński, gliwicki i miasto Gliwice, miasto Jastrzębie-Zdrój, miasto Katowice, lubliniecki, mikołowski, miasto Mysłowice, miasto Piekary Śląskie, pszczyński, raciborski, miasto Ruda Śląska, rybnicki i miasto Rybnik, miasto Siemianowice Śląskie, miasto Świętochłowice, tarnogórski, miasto Tychy, wodzisławski, miasto Zabrze, miasto Żory.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania obrzędowego ciasta weselnego, które wypiekano już od X stulecia. Uważany był za wyrób magiczny, dlatego też przy jego wypieku musiały być spełnione odpowiednie warunki – wypiekem zajmowały się wyspecjalizowane gospodynie, które nie mogły m.in. dopuścić do powstawania przeciągów w pomieszczeniu. W czasie pieczenia nie dopuszczano mężczyźni do kuchni.

Popularność „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” z biegiem wieków była coraz większa, gdyż stał się on ciastem obrzędowym. Jako kosztowne ciasto weselne „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Z biegiem czasu wyrób ten stał się wypiekiem dostępnym na co dzień, nie mniej jednak jego rola jako ciasta obrzędowego jest wciąż bardzo ważna. Na Śląsku od XVIII wieku wysoko ceniona była tradycja „przyczyniania się” osób zaproszonych do uczty weselnej, czyli tzw. „poczta”, „posyłka” (północna część Śląska Opolskiego) lub „wysłuzka”, „podarek” (południowa część Śląska). Z biegiem czasu wykształtował się popularny na Śląsku zwyczaj „chodzenia z kołaczem”. Gotowy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” zanoszony jest 3–4 dni przed weselem zaproszonym na wesele gościom.

5.2. Specyfika produktu:

Cechami specyficznymi, odróżniającymi „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” są, ukształtowane w toku wieloletniej tradycji wytwarzania:

- cztery odmiany (bez nadzienia, z nadzieniem: jabłkowym, makowym, serowym),
- prostokątny kształt,
- posypka.

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” występuje w czterech odmianach ustalonych przez lata tradycji wypieku: bez nadzienia, z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym.

Kolejną cechą specyficzną odróżniającą „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” od innych, podobnych wyrobów jest jego prostokątny kształt – kołacze występujące w innych rejonach Polski są okrągłe. Sama nazwa kołocz/kołacz odnosi się w języku polskim do ciasta obrzędowego i pochodzi od wyrazu „koło” określającego jego kształt.

Posypka „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” charakteryzuje się maślanym zapachem dzięki zastosowaniu dużej ilości masła, ma gęstszą konsystencję i jest grubsza w porównaniu do posypek stosowanych w innych rejonach kraju.

Cechy specyficzne „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” związane są nie tylko z dawną tradycją i walorami sensorycznymi wypieku, ale również z wciąż żywą na Śląsku symboliką kołacza jako ciasta obrzędowego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” z regionem polega na specyfice produktu opisanej w pkt 5.2 i renomie opisanej poniżej.

Mieszkańcy Śląska, który jest terenem pogranicza, w szczególny sposób są przywiązani do tradycji i dbają o dziedzictwo kulturowe. Tradycja „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jako pieczywa obrzędowego, szczególnie weselnego, obecna jest na Śląsku od dawnych czasów, o czym świadczy m. in. legenda jak w zamierzchłych czasach mieszkające w Dolinie Nysy niewielkie skrzaty pokazały sprytnej dziewczynie w jaki sposób piec kołacz, a ona zaś przekazała tę wiedzę innym ludziom zamieszkującym Śląsk.

Renoma „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” kształtuje się od co najmniej 100 lat. Przepis na „dobry kołocz śląski z posypką, ulubione ciasto naszego cesarza”, znaleźć można w „Ilustrowanej książce kucharskiej” wydanej w 1913 r. we Frankfurcie nad Menem. Przepis na „kołocz śląski” z posypką podany został również w 1931 r. w książce pt. „Podstawowe receptury jako klucz do sztuki kucharskiej”. W „Niemieckiej czytance szkolnej dla szkół ludowych, klasa 3 i 4” wydanej w 1937 r. we Wrocławiu znajduje się wiersz pt. „Kołocz z posypką”: „Kołocz z makiem, twarogiem, jabłkiem/kołocz śląski z posypką/na całym Bożym świecie/takiego dobrego nie zjecie!/(...)”. Również we współczesnych źródłach można znaleźć odniesienia do „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jako jednego z bardzo ważnych elementów kultury śląskiej, np. w wydanej w 2003 r. książce „Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara” lub w pozycji „Polskie kuchnie regionalne” z 2007 r.

O renomie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” świadczą liczne nagrody i wyróżnienia „Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007”, „Opolska Marka 2007”, wyróżnienie specjalne za „Skuteczną Promocję Tradycyjnego Produktu Śląska Opolskiego” w 2007 r. W 2006 r. „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” znalazł się w finale ogólnopolskim konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo, a w 2008 r. zdobył III nagrodę w tym konkursie.

Renoma „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jest coraz większa poza granicami regionu oraz kraju, zaś na Śląsku Opolskim i Górnym Śląsku jest ona tak duża, że nikt nie wyobraża sobie kuchni śląskiej bez niego.

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” kiedyś pieczony był głównie przez gospodynie domowe, obecnie jest produkowany w cukierniach i piekarniach. Także festyny i imprezy regionalne nie mogą odbyć się bez „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego”. Nawet w stosunkowo niewielkich miejscowościach spożycie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” podczas tego typu imprez jest bardzo duże.

Ponadto w różnych częściach obszaru geograficznego organizowane są święta „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego”. Przykładowo, największą imprezą tematyczną związaną z kołaczem była zorganizowana w sierpniu 2008 r. próba bicia rekordu Guinnessa w Opolu, podczas której udział wzięło kilkanaście tysięcy ludzi, zaś łączna długość upieczonego wówczas kołacza wyniosła 136,6 metra, co było równoważne około 1 500 kilogramom produktu. Przedstawiciele konsorcjum biorą udział w różnych wystawach oraz targach, do największych należą: Polagra w Poznaniu, targi Zielony Tydzień w Berlinie, targi Agribex w Brukseli oraz lokalne imprezy wystawowe i targowe.

Produkt obecny jest również w mediach – np. w programie „Dzień dobry w sobotę” realizowanym przez TVP1, a także w artykułach prasowych „Śląski kołocz – opolski produkt”(Nowa Trybuna Opolska 5.11.2007), „Wybierz współczesną ikonę Śląska” (Gazeta Wyborcza, 16.2.2007), lub „Kołocz jest śląski?” (Gazeta Wyborcza, 3.8.2007).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) 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>
