

**OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 21 lipca 2008 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy:  
„kołocz śląski” lub „kołacz śląski” jako chronione oznaczenie geograficzne**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz jednolity dokument w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: M. Sawicki

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

**Załącznik do ogłoszenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 21 lipca 2008 r. (poz. 16)**

Dnia 30 czerwca br. 2008 r. o godzinie 11.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 14 lipca 2008 r. został wpisany do rejestru wewnętrznych wniosków.

**JEDNOLITY DOKUMENT**

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

**„Kołocz śląski lub kołacz śląski”**

WE nr:

CHOG (X) CHNP ( )

**1. NAZWA**

Kołocz śląski lub kołacz śląski

**2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI**

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 ma kształt prostokątny o wymiarach 40 x 60 cm ( $\pm 5$  cm) i wysokości ok. 3,5 cm ( $\pm 0,5$  cm). Masa kołocza śląskiego uzyskana z jednej blachy wynosi ok. 5-6 kg. Kołocz śląski bez nadzienia na przekroju przypomina jednowarstwowe ciasto drożdżowe. Kołocz z nadzieniem charakteryzuje się trzema warstwami, gdzie warstwą wewnętrzną jest nadzienie serowe, makowe lub jabłkowe. Zarówno kołocz jednowarstwowy jak i trójwarstwowy posiada charakterystyczną posypkę na wierzchu.

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.

Wszystkie nadzienia powodują u konsumenta zwiększenie odczucia wilgotności produktu. Warstwa zewnętrzna kołocza śląskiego posiada charakterystyczny kolor złocisty i jest przysypana cukrem pudrem. Charakterystyczny smak i zapach wyrobu, głównie słodki i maślany, pochodzi od zawartych w nim surowców.

### **3.3. Surowce (wylącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Przy produkcji kołocza śląskiego wykorzystuje się następujące surowce:

Dla uzyskania ciasta drożdżowego: mąka pszenna (typu 500), mleko, cukier, drożdże, masa jajowa z jaj kurzych, masło tzn. o zawartości tłuszczu co najmniej 82%) – dopuszcza się zastąpienie 25% masła margaryną o zawartości tłuszczu co najmniej 70%, sól.

Dla uzyskania nadzienia serowego: ser biały twarogowy półtłusty, żółtko jaj kurzych, masło, cukier, aromaty – tarta skórka cytryny i treść cytryny, dopuszcza się dodatek rodzynek lub budyniu (waniliowego lub śmietankowego).

Dla uzyskania nadzienia makowego: mak niebieski, cukier, masa jajowa z jaj kurzych, masło, aromat - migdałowy, dopuszcza się dodatek rodzynek, migdałów, orzechów włoskich, okruszków ciasta biszkoptowego lub bułki tartej.

Dla uzyskania nadzienia jabłkowego: gotowe lub własnego wyrobu prażone jabłka lub mus jabłkowy, cukier, dopuszcza się dodatek cynamonu, tartej bułki lub budyniu waniliowego.

Do smarowania blach: olej rzepakowy, olej uniwersalny lub smalec.

Dla uzyskania posypki: masło, cukier, cukier waniliowy, mąka, żółtka jaja lub masa jajowa.

Do posypania gotowego wypieku stosuje się cukier puder.

### **3.4. Pasza (wylącznie 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 sprzedawany jest zazwyczaj bez opakowań. W przypadku wykorzystania opakowań producenci kołocza śląskiego będą używać symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz będą wykorzystywać w oznakowaniu napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

**4. ZWIEZLE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO**

Województwo opolskie w granicach administracyjnych oraz następujące powiaty województwa śląskiego:

będziński, bielski i miasto Bielsko-Biała, bieruńsko-łódziński, miasto Bytom, miasto Chorzów, cieszynski, 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 wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania obrzędowego ciasta weselnego, które na ziemiach polskich wypiekano już od X stulecia. Popularność kołacza na Śląsku z biegiem wieków była coraz większa, gdyż stał się on ciastem obrzędowym. Jako kosztowne ciasto weselne kołocz miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Odniesienia do kołacza z okazji śląskiego wesela odnotowane są w literaturze co najmniej od II połowy XIX wieku. Śląsk jako kraina pograniczna leżąca pomiędzy trzema głównymi obszarami kulturowymi, tj. polskim, niemieckim i czeskim, z każdego z nich przyjęła coś do swojej tradycji i kultury, co uzewnętrzniło się m.in. specyficznymi produktami spożywczymi takimi jak „Kołocz śląski”. Z biegiem czasu wyrób ten stał się wypiekiem dostępnym na co dzień, nie mniej jednak jego rola jako weselnego ciasta obrzędowego jest wciąż bardzo ważna.

### **5.2. Specyfika produktu**

Za „Kołoczem śląskim” stoją wieki polskiej tradycji, która w zetknięciu z kulturą niemiecką i czeską, uległa regionalnemu przeobrażeniu dzięki czemu powstał wypiek specyficzny i wyjątkowy.

„Kołocz śląski” występuje w czterech najpopularniejszych odmianach, tj. kołocz z posypką (bez nadzienia), kołocz z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Specyfiką tego wypieku jest jego kształt. Tak jak staropolskim zwyczajem kołocz był okrągły tak od wieku XIX, a w szczególności w wieku XX, wykształciła się na Śląsku tradycja wypieku kołacza śląskiego o kształcie prostokątnym, co jest jego jedną ze specyficznych i wyjątkowych cech. Inną charakterystyczną cechą jest specyficzna i prącochłonna w przygotowaniu posypka odróżniająca go od zbliżonych wypieków z innych części Polski. Kołocz śląski posiada specyficzny maślany zapach, strukturę oraz nieco mniejszą wysokość w porównaniu z innymi wypiekami z pozostałych regionów kraju. Wyjątkowe cechy „Kołacza śląskiego” w dużej mierze zależą od umiejętności osób go wytwarzających wynikających m.in. z długoletniej tradycji jego wypieku w tym rejonie. Specyfika i wyjątkowe cechy „Kołacza śląskiego” związane są nie tylko z dawną tradycją, czy walorami sensorycznymi wypieku, ale również z wciąż żywą na Śląsku symboliką kołacza jako ciasta obrzędowego.

**5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).**

Związek kołacza śląskiego z regionem polega na specyfice produktu opisanej w pkt. 5.2 oraz tradycji regionalnej i renomie opisanej poniżej.

Kołocz śląski jest bardzo popularny na Śląsku Opolskim i Górnym co najmniej od końca XVIII wieku. Z okresu międzywojennego pochodzi legenda o tym, jak w zamierzcztych czasach mieszkające w Dolinie Nysy niewielkie skrzaty pokazały sprytniej dziewczynie, w jaki sposób piec kołocz, a ona przekazała tę wiedzę ludziom zamieszkującym Śląsk. Według innej legendy w powiecie grodkowskim idąc z Chocieborza w kierunku na Kamiennik widać zaraz przed wsią, po prawej stronie „górnę skrzatów”. Skrzaty z tej góry miały obdarować kołoczem parobka, który ich o to wcześniej poprosił. Przykłady legend śląskich o kołoczku wskazują na jego silny związek z regionem oraz na ważną rolę w życiu ludzi.

Tradycja kołacza śląskiego jako piczywa obrzędowego, szczególnie weselnego, jest wciąż obecna na Śląsku Opolskim oraz Śląsku Górnym. Mieszkańcy terenów pogranicza takich jak Śląsk w szczególny sposób są przywiązani do swojej tradycji i w większym stopniu dbają o własne dziedzictwo kulturowe. Ludność żyjąca na pograniczu kulturowym posiada szczególnie silną potrzebę identyfikacji, zaś kołocz jest jednym z takich charakterystycznych wyróżników.

Na Śląsku co najmniej 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 wykształcił się zwyczaj, szczególnie popularny na Śląsku, jakim było „chodzenie z kołoczem”. W wielu miejscach Śląska na 3-4 dni przed weselem przyjęte jest zanoszenie gotowego kołacza zaproszonym na wesele ludziom. Wypiekami można obdarować również ubogich, księdza czy nauczyciela. W rejonie Raciborza, Koźła, Głubczyc otrzymanie kołacza uważane jest za potwierdzenie zaproszenia na wesele. Tradycyjnie z okazji wesela wypieka się „kołocz z makiem”, „kołocz z syrem”, „kołocz z posypką” oraz „kołocz z jabłkami”. Obdarowani kołoczem wręczają przynoszącym życzenia dla nowożeńców a niekiedy drobne upominki. Przy roznoszeniu kołacza

obowiązuje zasada wzajemności oraz określona kolejność, mająca na uwadze pozycję obdarowywanej rodziny w kręgu krewniaczym i sąsiedzkim.

Specjalnie pieczony kołocz, ozdabiany symbolami miłości (serce, czerwony kwiatek), zaślubin (wianek, obrączki), trwałości związku (kamyk) i innymi tzw. „znaczkami”, mogą wymieniać między sobą nowożeńcy. Wzajemne obdarowywanie się kołoczem jest swoistą rywalizacją pomiędzy nowożeńcami. Uważa się, że ta strona, która pierwsza doręczy kołocz do domu współmałżonka, będzie przewodziła w małżeństwie. W niektórych okolicach, np. Raciborza, Rybnika, Strzelc Opolskich wręczanie kołocza ma bardzo uroczystą oprawę i przybiera formę widowiska określanego jako „komedia”. Kołocz zanoszony jest w wesołym pochodzie przez kucharki i druhny, które przy jego wręczaniu wygłaszają okolicznościowe wiersze.

Do dzisiaj na Śląsku dołącza się do kołocza weselnego bileciki z życzeniami od nowożeńców. Treść ich jest różna, niemniej jednak zawsze jest odniesienie do kołocza. Kołocz pakowany może być w biały papier lub celofan, na górze znajdują się mogą wypisane nazwiska obdarowanych, a całość jest przystrojona zieloną gałązką mirtu. W niektórych rejonach Śląska przyjęte jest aby znajomi i sąsiedzi, a na wsiach nawet wszyscy mieszkańcy, otrzymali kołocz – po dwa kawałki: z serem i makiem.

„Kołocz śląski” jako bardzo popularny wyrób sprzedawany jest nie tylko w sklepach, ale również na różnego rodzaju festynach czy imprezach regionalnych. Nawet w stosunkowo niewielkich miejscowościach spożycie „Kołocza śląskiego” przy tego typu imprezach jest duże. O popularności kołocza na Śląsku mogą świadczyć liczne nagrody i wyróżnienia przyznawane wytwórcom tego specjału : dyplom dla Gminnej Spółdzielni SCh Rozwadza, Piekarnia Rozwadza oraz dla Ciastkarni „Paweł”, Paweł Schlensag za zdobycie nagrody w konkursie Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007, „Opolska Marka 2007”-Wyróżnienie Specjalne w kategorii produkt sektor małych i średnich przedsiębiorstw za Kołacz Śląski oraz Skuteczną Promocję Tradycyjnego Produktu Śląska Opolskiego dla Zakładu Piekarniczo - Cukierniczego L.B Zimmermann z Gogolina.

Renoma „Kołocza 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. Marek Szoltysek, autor wielu książek o Śląsku, stwierdza w jednej z nich (Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara), że „Kołocz śląski” to „*najpopularniejsze i najbardziej charakterystyczne śląskie jodło*”.