

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2008/C 244/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„OLEJ RYDZOWY”

NR WE: PL-STG-007-0049-28.12.2006

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

Nazwa grupy lub organizacji: „SemCo” S.G.N.i P. Krystyna Just,
Instytut Włókien Naturalnych — Tłocznia Oleju,
Krzysztof Gałkowski — Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu,
Zakład Doświadczalno-Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie

Adres: Śmiłowo 16
PL-64-500 Szamotuły

Tel.: (48-61) 292 04 02; (48-60) 313 75 17

E-mail: info@semco.pl

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:

„Olej rydzowy”

3.2. Wskazać, czy nazwa:

- jest specyficzna sama w sobie
- wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Do produkcji oleju rydzowego wykorzystywana jest roślina o nazwie lnianka siewna, ludowo określana w Polsce jako „rydz”, „rydzyk”, „ryżyk” lub też znacznie rzadziej „lennica”.

W niektórych regionach Polski funkcjonuje wyłącznie ludowa nazwa tej rośliny — tj.: „rydz” — pochodząca od wyjątkowego rdzawego koloru jej nasion, który to kolor przypomina barwę pospolitego grzyba — rydza (*lactarius deliciosus*) — występującego na terenie całej Polski. To właśnie ze względu na rdzawy kolor nasion lnianki siewnej olej wytwarzany z tej rośliny nazywamy olejem rydzowym.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006:

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 1.

3.4. Typ produktu:

Klasa 1.5 — Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

„Olej rydzowy” to z wyglądu klarowny, przejrzysty, oleisty płyn z niewielką ilością osadu na dnie. „Olej rydzowy” ma rdzawy kolor. W zależności od stosowanej odmiany lnianki jarej lub ozimej (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*) barwa oleju waha się od złocistej do czerwono-brunatnej. Na kolor oleju wpływa również temperatura podgrzania nasion. „Olej rydzowy” charakteryzuje posmak cebuli i gorzycy, a także mocny soczysty aromat.

„Olej rydzowy” charakteryzuje się następującymi wskaźnikami fizyko-chemicznymi:

- liczba kwasowa, mg KOH/g: nie więcej niż 6,
- liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg: nie więcej niż 6,
- liczba jodowa od 140 do 160,
- temperatura krzepnięcia oleju: od $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

„Olej rydzowy” jest olejem o możliwościach długiego przechowywania w odróżnieniu od olejów o podobnym składzie i proporcji kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych. Jest to spowodowane dużą zawartością naturalnych antyoksydantów z grupy tokoferoli (wit. E) ca 550–1 100 mg/kg oleju.

Zawartość kwasów nasyconych jest niewielka i wynosi 10–11 %, zaś kwasów nienasyconych w granicach około 90 % w tym: jednonienasyconych (monoenuowych) jest około 36 %, zaś zawartość kwasów wielonienasyconych (polienowych) wynosi od 50 % do 60 %.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Etap 1

Pozyskiwanie nasion:

Nasiona uzyskiwane są z uprawy lnianki jarej i ozimej. Lniankę wysiewa się jesienią lub wiosną w zależności od jej rodzaju.

Zbiór roślin wykonywać jako proces jednoetapowy w momencie dojrzałości nasion.

Etap 2

Suszenie i czyszczenie nasion:

W ciągu 6 godzin od zbioru nasiona poddaje się procesowi suszenia. Nasiona muszą zostać dosuszone do poziomu wilgotności między 7–12 %.

Następny etap to oczyszczanie nasion do czystości powyżej 98 %.

Etap 3

Przygotowanie do procesu tłoczenia:

Pierwszym etapem przygotowawczym do tłoczenia jest płatkowanie (zgniatanie) nasion przy użyciu walczy o gładkiej powierzchni.

Etap 4

Kondycjonowanie nasion:

Podgrzanie spłatkowanych nasion do $38\text{ }^{\circ}\text{C}$ — podgrzanie może być dokonane za pomocą kotła z płaszczem wodnym lub kotła z rozgrzаныmi blachami.

Etap 5

Właściwe tłoczenie:

Żeby uzyskać olej o pożądanych parametrach chemiczno-fizycznych jego tłoczenie musi odbywać się wyłącznie na prasach, które nie podnoszą temperatury zgniecionych nasion powyżej temperatury granicznej, tj. 38 °C.

Etap 6

Oczyszczanie pozyskanego oleju:

Oczyszczanie oleju odbywa się poprzez jego sedimentację czyli proces polegający na opadaniu cięższych fuzli na dno zbiornika przy temperaturze pokojowej przez okres 7–10 dni. Po tym czasie górną warstwę oleju przeznaczają do spożycia.

Oleju nie poddaje się żadnym zabiegom uszlachetniającym.

Etap 7

Przechowywanie oleju:

Olej magazynuje się w suchych pomieszczeniach bez dostępu światła słonecznego w temperaturze nie przekraczającej 20 °C i nie niższej niż 4 °C. Właściwy sposób przechowywania ma wpływ na cechy jakościowe oleju.

Czynności niedozwolone:

W celu zachowania specyficznego charakteru oleju rydzowego nie dopuszcza się w procesie produkcji:

- podgrzewania nasion do temperatury powyżej 38 °C,
- używania pras do tłoczenia oleju, które znacznie podnoszą temperaturę miazgi ponad określoną wysokość 38 °C,
- zwiększania ciśnienia przy tłoczeniu oleju powyżej 300 A.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Szczególny charakter oleju rydzowego wynika z kilku podstawowych cech tego produktu:

- wyjątkowego smaku i zapachu,
- barwy,
- składu fizyko-chemicznego,
- długiego terminu przechowywania.

Smak i zapach:

Wyróżnia się od innych tego typu produktów swym specyficznym smakiem z wyczuwalną nutą cebuli i gorczycy jak również przyjemnym, o umiarkowanym nasileniu, czystym aromatem bez domieszki jakiegokolwiek obcego zapachu.

Barwa:

„Olej rydzowy” ma rdzawy kolor.

Skład fizyko-chemiczny:

„Olej rydzowy” jest bardzo specyficzny głównie ze względu na posiadane właściwości odżywcze oraz swój bogaty skład chemiczny. Zawiera bowiem wiele poszukiwanych w dietetyce składników — szczególnie wielonienasycone kwasy tłuszczowe (PUFA).

Zawartość tych kwasów w oleju rydzowym wynosi od 50 % do 60 %, w tym kwasów omega 3 od 35 % do 40 % i omega 6 od 15 % do 20 %. Dzięki tym cechom „Olej rydzowy” jest jednym z najbogatszych znanych roślinnych źródeł kwasów Omega 3.

Długi termin przydatności do spożycia:

„Olej rydzowy” przy wysokiej zawartości kwasów jest jednak wyjątkowo trwały i nadaje się do spożycia przez okres sześciu miesięcy od daty produkcji przy zachowaniu zaleceń dotyczących jego przechowywania. Długie przechowywanie jest możliwe z uwagi na zawarte w nim antyoksydanty z grupy tokoferoli (witamina E ca 550–1 100 mg/kg oleju). Jest to kolejna cecha potwierdzająca szczególny charakter tego produktu.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Tradycyjny surowiec:

Podstawowym surowcem wykorzystywanym do produkcji oleju rydzowego jest lnianka należąca do rodziny roślin krzyżowych (*Cruciferae*), do rodzaju *Camelina*, obejmującego szereg gatunków. Do wyrobu oleju rydzowego wykorzystuje się dwa gatunki lnianki: jarą (*Camelina sativa*) i ozimą (*Camelina silvestris*). Lnianka jest to roślina posiadająca kwiatostan w postaci wydłużonego grona o barwie żółtawobiałej. Jej wysokość waha się od 30–100 cm. Owocem lnianki jest gruszkowata łuszczyńka (3–7 mm), wcześniej drewniejąca i twarda, zawierająca około 10 nasion o wielkości od 0,6 do 2,6 mm w rdzawym lub rdzawo-żółtym kolorze. Może być uprawiana na glebach lżejszych i piaszczystych.

Roślina ta pochodzi z Bliskiego Wschodu. Z wyników badań przeprowadzonych nad historią uprawy i tłoczenia oleju rydzowego (lniankowego) wynika, że na obszarze Polski po raz pierwszy nasiona tej rośliny znaleziono w wykopaliskach w Strzegomiu Śląskim z epoki Brązu, tj.: sprzed 3 000 lat (potwierdzenie informacji znaleźć można w opublikowanym w 1966 r. artykule prof. F. Dembińskiego pt. „Rośliny oleiste”). Również prof. Marian Nowiński (botanik) w opracowaniach dotyczących lnianki zwraca uwagę na znalezienie nasion tej rośliny podczas prac archeologicznych odsłaniających działalność prasłowiańskich ludów kultury łużyckiej oraz na terenie Biskupina — osady z VIII w. p.n.e. (najbardziej znany w Europie Środkowej rezerwat archeologiczny).

O wielowiekowym użytkowaniu nasion lnianki świadczy także bogactwo polskich nazw ludowych określających tę roślinę jako: „rydz”, „rydzyk”, „ryzyk”, „lennica” (praca zbiorowa z 1956 r. pod red. prof. Anatola Listkowskiego pt. „Szczegółowa uprawa roślin”).

Do dziś powtarzane ludowe porzekadło „lepszy rydz niż nic”, mówiące o tym, że zawsze lepiej mieć chociażby takiego „wszędobylskiego” rydza (tj.: lniankę) niż zostać z niczym, świadczy o ogromnej popularności tej rośliny wśród społeczeństwa.

Roślina ta była także popularna dzięki swym niewielkim wymaganiom glebowym oraz krótkim okresem wegetacji wynoszącym od 70 do 100 dni.

Według prof. Tadeusza Zająca do XIX wieku uprawa lnianki dominowała na glebach rolniczo gorszych, gdzie była bardzo popularną rośliną oleistą, z której nasion tłoczono „Olej rydzowy” (artykuł zamieszczony w Magazynie Farmerskim z lipca 2006 r.).

Powszechność lnianki pozwala przypuszczać, iż sztuka tłoczenia oleju znana była od wieków plemionom słowiańskim zamieszkującym tereny dzisiejszego obszaru Polski. Od stuleci „Olej rydzowy” był spożywany przez społeczeństwo, choć wiedza o jego składzie chemicznym nie była znana.

Tradycyjna metoda:

Tradycja wytwarzania oleju z nasion lnianki sięga bardzo odległych czasów. Na podstawie odkryć archeologicznych stwierdzono, iż proces tłoczenia oleju z nasion lnianki był już znany mieszkańcom dawnego Biskupina. Podczas wykopalisk archeologicznych oprócz nasion lnianki znaleziono tam również szczątki urządzenia służącego do wytłaczania oleju.

Inne odkrycia archeologiczne potwierdzają, iż olej z nasion lnianki wytłaczany był również po upadku kultury łużyckiej — w okresie osiedlania się plemion słowiańskich na terytorium Polski.

W książce H. Samsonowicza „Olejarnia dworska z XVII w.”, autor szczegółowo opisuje olejarnie dworskie i chłopskie z tego okresu dokładnie przedstawia wykorzystywane w tamtym czasie maszyny do tłoczenia oleju takie jak: prasy klinowe, a także sposób wbijania klinów. Ponadto w książce można znaleźć również wzmianki o tym iż olej z nasion lnianki był popularny wśród polskiej szlachty dworskiej. Dodatkowym potwierdzeniem, tych informacji jest znajdująca się w Muzeum Rolnictwa w Szreniawie ekspozycja maszyn i urządzeń wykorzystywanych w polskich dworach do tłoczenia oleju.

H. Olszański w książce „Tradycyjne olejarstwo w Polsce” pisze, że w XIX wieku wraz z rozwojem myśli technologicznej tradycyjne urządzenia do tłoczenia oleju takie jak żarna, stępy, prasy klinowe zastępowano podgrzewaczami z mieszadłem, urządzeniami wielowalcowymi do płatkowania nasion i prasami dźwigniowymi, a później prasami hydraulicznymi z napędem kieratowym, silnikami parowymi, motorowymi i obecnie elektrycznymi. Tego typu maszyny są stosowane do dzisiaj. Zasadniczy sposób otrzymywania oleju, czyli nie podnosząc temperatury zgniecionych nasion powyżej 38 °C, nie uległ zmianie.

Jest to cecha potwierdzająca tradycyjny charakter oleju rydzowego nie tylko z uwagi na niezmienny proces jego produkcji, ale również świadcząca o doskonałości tego procesu.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:*

Ze względu na specyficzny charakter oleju rydzowego kontroli podlegać powinny w szczególności:

- jakość surowca stosowanego do produkcji czyli:
 - sprawdzanie czystości nasion, oraz
 - procesy zgniatania nasion, podgrzewania nasion, tłoczenia,
- jakość gotowego produktu czyli:
 - charakterystyczny posmak cebulki i gorzycy,
 - przyjemny, czysty aromat bez domieszki obcych zapachów,
 - klarowność płynu o barwie od złocistej do brązowo-brunatnej z niewielkim osadem na dnie.

Kontrola będzie przeprowadzana co najmniej raz w roku.

4. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu**

4.1. *Nazwa i adres:*

Nazwa:	Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adres:	ul. Wspólna 30 PL-00-930 Warszawa
Tel.:	(48-22) 623 29 01
Faks:	(48-22) 623 20 99
E-mail:	—
<input checked="" type="checkbox"/> Organ publiczny	<input type="checkbox"/> Jednostka prywatna

4.2. *Szczegółne zadania organu lub jednostki:*

Powyzszy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.
