

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO JAKO
GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa

„SemCo” S.G.N.iP. Krystyna Just,
Instytut Włókien Naturalnych - Tłocznia Oleju,
Krzysztof Gałkowski - Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu,
Zakład Doświadczalno- Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie

2. Siedziba i adres:

Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
Powiat Szamotulski; Województwo Wielkopolskie; Polska

3. Adres do korespondencji:

Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
Polska

Telefon: (+48) 0 61 29 20 402 (+48) 0 603 137 517

Faks: (+48) 0 61 29 20 402 (+48) 0 61 29 20 716

E-mail: info@semco.pl

Strona www.semco.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Krystyna Just

5. Grupa:

W skład grupy wchodzi producenci oleju rydzowego oraz hodowcy nasion lnianki.

II. Specyfikacja

1. Nazwa

Olej rydzowy

Wnioskodawca nie ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2. i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006

2. Kategoria:

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

3. Opis:

Olej rydzowy to z wyglądu klarowny, przejrzysty, oleisty płyn z niewielką ilością osadu na dnie. Jego barwa waha się od złocistej (słomkowej) do czerwono-brunatnej. Barwa oleju zależy od stosowanej jarej lub ozimej odmiany lnianki (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*). Na kolor oleju wpływa również sposób podgrzania nasion. **Olej rydzowy** charakteryzuje posmak cebuli i gorczycy, 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° do -18°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 17-18 g/ kg oleju. Skład kwasów tłuszczowych w tym oleju jest bardzo korzystny dla diety człowieka. Łyżeczka oleju rydzowego zabezpiecza potrzeby organizmu w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe obniżając przy tym ryzyko kumulacji cholesterolu i zachorowalności na choroby serca i krążenia (nadciśnienie i zawały, miażdżyce i in.).

Zawartość kwasów nasyconych jest niewielka i wynosi 10-11%, zaś kwasów nienasyconych w granicach ca 90% w tym: jednonienasyconych (monoenowych) jest około 36%, a kwasów wielonienasyconych (polienowych) jest około 54%.

4. Metoda produkcji:

ETAP 1 - Pozyskiwanie nasion:

Nasiona uzyskiwane są z uprawy lnianki jarej i ozimej. Lniankę wysiewa się jesienią lub wiosną w zależności od jej rodzaju. Ponieważ jest to roślina słabych gleb (mała zwieźłość) należy bezwarunkowo zawsze pole zwałować, aby nasiona nie trafiły głębiej niż do 1 cm. Można stosować herbicydową ochronę w zależności od potrzeb.

Zbiór roślin wykonywać jako proces jednofazowy w momencie dojrzałości nasion.

ETAP 2 - Suszenie i czyszczenie nasion:

W ciągu 6 godzin od zbioru nasiona poddaje się procesowi suszenia. Pożądana wilgotność nasion w wyniku przeprowadzonego suszenia wynosi 7% do 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 walcy o gładkiej powierzchni.

W tym etapie bardzo ważny jest czynnik ludzki, bowiem to od umiejętności operatora walca zależy ilość uzyskanego oleju.

Poprzez organoleptyczną ocenę miazgi operator stosuje większy lub mniejszy wzajemny nacisk walcy jak i ilość podawanego materiału do zgniatania.

Jest to technika tradycyjna sięgająca końca VIII wieku.

ETAP 4 - Kondycjonowanie nasion:

Podgrzanie spłatkowanych nasion do 38° Celsjusza – podgrzanie może być dokonane za pomocą kotła z płaszczem wodnym lub kotła z rozgrzanymi 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° Celsjusza.

ETAP 6 - Oczyszczanie pozyskanego oleju:

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

Pozyskanego w ten sposób oleju nie poddaje się żadnym zabiegom uszlachetniającym.

ETAP 7 – Przechowywanie oleju:

Olej magazynuje się w pomieszczeniach bez dostępu światła słonecznego i w temperaturze nie przekraczającej 20° Celsjusza. 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° Celsjusza,
- używania pras do tłoczenia oleju, które znacznie podnoszą temperaturę miazgi ponad określoną wysokość 38° Celsjusza,
- zwiększania ciśnienia przy tłoczeniu oleju powyżej 300A.

Przekroczenie powyższych ograniczeń powoduje znaczne obniżenie pożądanej jakości oleju.

5. Specyficzny charakter:

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 gorzycy jak również przyjemnym, o umiarkowanym nasileniu, czystym aromatem bez domieszki jakiegokolwiek obcego zapachu.

Barwa nasion – tradycyjna nazwa:

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**. Nazwa ta wyraża zatem jedną ze specyficznych właściwości oleju rydzowego i jest tradycyjnie używana.

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 ok. 55%, w tym kwasów omega 3 – ok. 40% i omega 6 – ok. 15%. Dzięki tym cechom **olej rydzowy** jest jednym z najbogatszych znanych roślinnych źródeł kwasów omega 3. Kwasy te przedstawiają również dużą wartość dietetyczną.

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. Jest to możliwe z uwagi na zawarte w nim antyoksydanty z grupy tokoferoli (witamina E 17-18 gram na 1 kg oleju). Jest to kolejna cecha potwierdzająca szczególny charakter tego produktu.

6. Tradycyjny charakter:

Tradycyjny surowiec:

Podstawowym surowcem wykorzystywanym do produkcji **oleju rydzowego** jest lnianka należąca do rodziny roślin krzyżowych (Cruciferae), do rodzaju *Camelina*, obejmującego szereg gatunków. Z pośród nich trzy gatunki są uprawiane: *Camelina caucasica*, *Camelina silvestris*, *Camelina sativa*. Ten ostatni czyli lnicznik siewny lub raczej lnianka siewna jest wykorzystywany do wyrobu oleju rydzowego. 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), wczesnie drewniejąca i twarda, zawierająca około 10 nasion o wielkości od 0,6 do 2,6 mm w rdzawym lub rdzawo-żółtym kolorze. Roślina ta może być uprawiana bez uszczerbku na wielkość plonu na glebach lżejszych i piaszczystych.

Pierwotną ojczyzną tej rośliny jest obszar bliskiego wchodu. Dzieje jej uprawy i spożywczego wykorzystania sięgają epoki żelaza i brązu. 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. Kolejne znaleziska archeologiczne potwierdzają, iż lnianka znana była również w czasach kultury łużyckiej, czego dowodem są wykopaliska prowadzone w Biskupinie sprzed 2.500 lat. Sądząc po ilości znalezionych nasion lnianki można przypuszczać, iż była ona wówczas rośliną uprawną. O wielowiekowym użytkowaniu nasion tej rośliny świadczy także bogactwo polskich nazw ludowych określających tę roślinę jako: „rydz”, „rydzyk”, „ryżyk”, „lennica”. 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. Jest to także świadectwo dowodzące tego, 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. Być może to medycyna ludowa i praktyka przekazywała informacje o jego dietetycznych, leczniczych i rolniczych właściwościach.

Tradycyjna metoda:

Tradycyjny charakter **oleju rydzowego** ściśle związany jest z niezmiennym przez stulecia procesem wytwarzania – proces tłoczenia tego oleju nie uległ zmianie od końca VIII wieku. Tak jak robili to przodkowie tak i dzisiaj zebrane i osuszone nasiona rośliny są na początku rozgniatane za pomocą służących temu kamieni, a później walcy. Rozplątkowane w ten sposób nasiona podgrzewano w celu zwiększenia ich wydajności, a następnie poddawano tłoczeniu, które odbywało się przy użyciu pras. Wytłoczony w ten sposób olej przelewano do specjalnego zbiornika i pozostawiano na okres 7-10 dni, aby umożliwić oczyszczenie się oleju poprzez stopniowe osiadanie na dnie fuzli oraz wszelkich pozostałych zanieczyszczeń. Po tym okresie górna warstwa **oleju rydzowego** gotowa była do spożycia.

Proces wytwarzania **oleju rydzowego** do dziś pozostał w niez zmienionej formie.

Zastosowanie **oleju rydzowego** w regionalnych potrawach i daniach pozostaje niezmiennym od stuleci. Jego spożywanie nasilało się w okresie postów katolickich - był on stosowany jako składnik potraw najbardziej na ten czas odpowiednich. Jednocześnie był to olej stosunkowo tani w porównaniu do innych tego typu wyrobów, a jego spożycie wiązało się nie tylko z łatwą dostępnością, ale również ze świąteczną tradycją, szczególnie przed Świętami Bożego Narodzenia i w Wielkim Poście przed Świętami Wielkanocnymi, kiedy w Polsce spożywa się najczęściej śledzie z cebulką i olejem. W starych przepisach kulinarnych **olej rydzowy** wymieniany jest jako składnik wielu tradycyjnych potraw np.: jako dodatek do kraszenia ugotowanych ziemniaków.

Świadczy to także o specyfice tego produktu nie tylko ze względu na jego charakterystyczną nazwę pochodzącą od koloru nasion rośliny, z której jest wytłaczany, ale także z uwagi na bogaty skład w cenne i potrzebne dla organizmu człowieka substancje. Niewiele wszak jest produktów wykorzystywanych przez społeczeństwa w niez zmienionej formie od stuleci.

7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli 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 surowca czyli:

- charakterystyczny posmak cebulki i gorzycy,
- przyjemny, czysty aromat bez domieszki obcych zapachów,
- klarowność płynu o barwie od słomkowej do brązowo-brunatnej z niewielkim osadem na dnie.

8. Informacje dodatkowe:

9. Wykaz dokumentów wykorzystanych przy sporządzaniu wniosku:

1. *Encyklopedia Rolnicza*, Warszawa, 1890 r.
 2. A. Listowski, *Szczegółowa uprawa roślin*, Warszawa, 1915 r.
 3. dr A. Listowski, *Szczegółowa uprawa roślin* (Tom II) PWRiL, Warszawa, 1951r.
 4. *Farmakopea (Pharmakopea)*, Wydanie III
 5. Praca zbiorowa pod red. prof. dr A. Listowskiego, *Szczegółowa uprawa roślin*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne; Warszawa, 1956 r.
 6. Praca zbiorowa *Mała encyklopedia rolnicza*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa, 1963 r.
 7. Praca zbiorowa pod red. prof. dr A. Listowskiego, *Szczegółowa uprawa roślin*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne; Warszawa, 1966 r., Tom II.
 8. Prof. dr Felicjan Dembiński, *Rośliny oleiste*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne; Warszawa, 1975 r., Wydanie III
 9. *Encyklopedia powszechna PWN*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa, 1984 r., Wydanie II.
 10. Gildsztein N.N.; Masłob – Żir. prom., *Wnimanie ozimomu ryżiku*, 1955 r., Nr 3.
 11. Minkiewicz I.A. – Borkowski, *Maslicznyje kultury*, Moskwa, 1952 r.
 12. P. M. Żukowski, *Kulturnyje rastienia i ich sorodiczi*, Moskwa, 1950 r.
 13. Henryk Olszański, *Tradycyjne Olejarstwo w Polsce*, 1989 r.
 14. Publikacje internetowe: *Rośliny w Kuchni Naszych Przodków* - Zbigniew Podbielkowski, *Słownik Składników Kosmetycznych*, *Bibliografia „Flory Polskiej”*.
 15. dr Jadwiga Kozłowska, *Informacje nt. Lnianki Siewnej (Lnicznik siewny) Camelina sativa L.*, Instytut Włókien Naturalnych – Poznań.
 16. *Agrotechnika uprawy Lnianki siewnej jarej*, Jerzy Just, 1999 r.
 17. prof. Czesław Muśnicki, *Zasady uprawy Lnianki ozimej*, Akademia Rolnicza w Poznaniu, 2003 r.
 18. prof. Czesław Muśnicki, *Porównanie lnianki ozimej z rzepakiem i rzepikiem ozimym*, WSR Poznań, 1963r.
 19. Praca zbiorowa pod redakcją prof. Cz. Muśnickiego, *Produkcyjność alternatywnych roślin oleistych w warunkach Wielkopolski oraz zmienność ich plonowania*, A.R., Poznań, 1997r.
 20. dr M. Daniewski, *Samodzielna Pracownia Technologii Żywności i Żywienia-IŻiŻ*, Warszawa, 2001r.
 21. Opracowanie dr Jadwigi Kozłowskiej i norma ZN /01-02/SemCo – skład kwasów tłuszczowych, Biblioteka własna
 22. mgr inż. B. Grabiec, *Prace hodowlano - badawcze nad lnianką ozimą* – IHAR Borowo, 1952-1956r.
 23. *Stare przepisy kulinarne z 1917 r.*, Biblioteka własna.
-

III. Kontrola:

Główny Inspektorat Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
tel.: (+48) 0 22 623 29 00; (+48) 0 22 623 29 01
fax.: (+48) 0 22 623 29 98; (+48) 0 22 623 29 99

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.