

Kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 244/10)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„OLEJ RYDZOWY”

EK-szám: PL-STG-007-0049-28.12.2006

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: „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

Cím: Śmiłowo 16
PL-64-500 Szamotuły

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

E-mail: info@semco.pl

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzésre javasolt elnevezés:

„Olej rydzowy”

3.2. Az elnevezés:

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges jellegét fejezi ki

Az „Olej rydzowy”-t (gomborkaolaj vagy sárgarepceolaj) a *Camelina sativa*, azaz gomborka vagy sárgarepce elnevezésű növényből állítják elő. A növény lengyel neve „lnianka siewna”, további közkeletű elnevezései a „rydz”, a „rydzyk”, a „ryzyk”, ritkábban pedig a „lennica”.

Lengyelország egyes részein csak a növény közkeletű „rydz” elnevezését használják, melynek eredete a növény erősen rozsdaszínű magjához kötődik. A növény magjának színe a *Lactarius deliciosus* (ízletes rizike) gombához hasonlít, amelyet lengyelül „rydz”-nek hívnak, és amely az ország egész területén elterjedt. A gomborkamag rozsdaszíne indokolja a belőle készített olaj „olej rydzowy” elnevezését.

3.3. A kérelem tartalmazza az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását:

Az elnevezés fenntartással történő bejegyzése

Az elnevezés fenntartás nélkül történő bejegyzése

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 1. o.

3.4. A termék típusa:

1.5. osztály – Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.5. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása, amelyre a 3.1. pontban megadott elnevezés vonatkozik:

Az „Olej rydzowy” tiszta, átlátszó, rozsdaszínű olajos folyadék, alján kis mennyiségű üledékkel. A növény tavaszi vagy téli változatától (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*) függően az olaj színe az aranytól a vörösesbarnáig változhat. A színt a mag hevítésénél alkalmazott hőmérséklet is befolyásolja. Az „Olej rydzowy” jellegzetes hagyma- és mustárízű és erőteljes, gazdag aromával rendelkezik.

Az „Olej rydzowy” a következő fizikai-kémiai tulajdonságokkal bír:

- savérték – legfeljebb 6 mg KOH/g,
- peroxidérték, mval aktív oxigén kg-onként – legfeljebb 6,
- jódérték: 140–160,
- fagyáspont: – 15 °C és – 18 °C között.

Az „Olej rydzowy” a telített és telítetlen zsírsavakat hasonló összetételben és arányban tartalmazó olajokkal szemben hosszú ideig eltartható. Ennek az az oka, hogy ebben az olajban igen magas a tokoferolcsoportozó (E-vitamin) tartozó természetes antioxidánsok jelenlétének az aránya: 1 kg olajban kb. 550–1 100 mg.

A telítettzsírsav-tartalom alacsony, 10–11 %, míg a telítetlenzsírsav-tartalom kb. 90 %, ebből az egyszerűen telítetlen zsírsavak 36 %-os, a többszörösen telítetlenek pedig 50–60 %-os arányban vannak jelen.

3.6. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer gyártási módjának leírása, amelyre a 3.1. pontban megadott elnevezés vonatkozik:

1. lépés

A mag kinyerése:

A magot a tavaszi vagy a téli gomborka termesztése során nyerik. A növényt fajtától függően ősszel vagy tavasszal aratják.

A növényeket csak egy alkalommal aratják, a magok érését követően.

2. lépés

A magok szárítása és tisztítása:

A magok az aratást követően 6 óra elteltével megszáradnak. 7–12 %-os nedvességtartalom eléréséig kell szárítani őket.

Ezt követően a magokat több mint 98 %-os mértékben tisztítják.

3. lépés

A préselés előkészítése:

Az első előkészítő lépés a magok sima hengerrel történő hántolása (zúzása).

4. lépés

A magok kondicionálása:

A hántolt magokat üstben 38 °C-ra hevítik vízköpenyt vagy hevített bádoglepokot alkalmazva.

5. lépés

Préselés:

A kívánt fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkező olaj kinyerése érdekében a préselésre kizárólag olyan présekben kerülhet sor, amelyekben a zúzott magok hőmérséklete nem emelkedik a 38 °C-os küszöb fölé.

6. lépés

Az olaj tisztítása:

Az olajat szobahőmérsékleten, 7–10 napon keresztül ülepítéssel tisztítják, melynek során a nehezebb kozmaolajak a tartály aljára kerülnek, ezt követően pedig az olaj felső rétege fogyasztásra alkalmassá válik.

Az olajat semmilyen módon nem finomítják.

7. lépés

Az olaj tárolása:

Az olajat napfénytől védve, száraz helyen tárolják, legfeljebb 20 °C, legalább 4 °C-on. A megfelelő tárolás kihat az olaj minőségére.

Tiltott eljárások:

A gomborkaolaj sajátos jellegének megőrzése érdekében az előállítás során az alábbiak alkalmazása nem engedélyezett:

- a magvak 38 °C fölé történő hevítése,
- olyan olajprés alkalmazása, mely a pép hőmérsékletét a megállapított 38 °C-os hőmérséklet fölé növeli,
- az olaj préselése során a nyomás 300 A fölé történő növelése.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer sajátos jellege:

A gomborkaolaj sajátos jellegét a következő alapvető tulajdonságainak köszönheti:

- kivételes íz és illat,
- szín,
- fizikai-kémiai összetétel,
- a hosszú tárolás lehetősége.

Íz és illat:

Az olajat a hasonló típusú termékektől sajátos ízén – melyben hagyma és mustár érzékelhető – kívül kellemes, mérsékelt erő, tiszta aromája különbözteti meg.

Szín:

A gomborkaolaj rozsdaszínű.

Fizikai-kémiai összetétel:

A gomborkaolaj egyedi sajátossága elsősorban tápértékében és gazdag kémiai összetételében rejlik. A táplálkozástudomány az olaj számos összetevőjét tartja fontosnak, különösen a többszörösen telítetlen zsírsavakat (PUFA).

A gomborkaolaj az említett savakat 50–60 %-os arányban tartalmazza, ezek közül az omega-3 savakat 35–40 %-os, az omega-6 savakat pedig 15–20 %-os arányban. A gomborkaolaj ezeknek a tulajdonságoknak köszönhetően ismereteink szerint az omega-3 savak egyik legjelentősebb növényi forrása.

A hosszú tárolás lehetősége:

A gomborkaolaj magas savtartalma ellenére az előállítását követően hat hónapig tartható el és alkalmas fogyasztásra, a tárolásra vonatkozó ajánlások betartása esetén. A termék azért tartható el sokáig, mert az olaj a tokoferolcsoportoz (E-vitamin) tartozó antioxidánsokat tartalmaz, 1 kg olajban kb. 550–1 100 mg mennyiségben. A termék sajátos jellegét ennek a tulajdonságának is köszönheti.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

Hagyományos nyersanyag:

A gomborkaolaj előállítása során alapanyagként a gomborka (vagy sárgarepce) nevű növényt használják, mely a *Camelina* nemzetségen belül a keresztesvirágúak (*Cruciferae*) családjához tartozik, számos más fajjal együtt. A gomborka két fajtáját használják az olaj előállítására: a tavaszit (*Camelina sativa*) és a télit (*Camelina silvestris*). A gomborka 30–100 cm magas, és hosszú sárgás-fehér fürtökből álló virágzata van. A gomborka termése körte alakú becőtermés (3–7 mm), amely hamar fássá válik és megkeményedik, és kb. 10 rozsdaszínű vagy rozsdasárga magot tartalmaz, amelyek kb. 0,6–2,6 mm hosszúak. A növény könnyű, homokos talajon terem.

A növény a Közel-Keletről származik. A növény termesztésének és a belőle préselt olaj előállításának a történetére vonatkozó kutatások szerint a bronzkorból, Kr. e. 3 000-ből származó gomborkamagot találtak Lengyelország területén, a Strzegom Ślaski-i ásatásokon (egy 1966-ban F. Dembiński professzor által „Rośliny oleiste” – „Olajnövények” címen közzétett cikk szerint). A gomborkáról szóló munkájában Marian Nowiński növénytanulmányozó professzor hangsúlyozta, hogy a növény magját megtalálták olyan régészeti ásatásokon, melyek a luzsikai kultúrához tartozó protoszláv népek tevékenységeire utalnak, továbbá Biskupin, egy, Kr. e. nyolcadik századból származó település területén, Közép-Európa leghíresebb régészeti rezervátumában.

A gomborkamagok sok évszázadra visszanyúló felhasználásáról a növény számos közkeletű lengyel megnevezése is tanúskodik: *rydz*, *rydzik*, *ryzyk*, *lennica* (vö. *Szczegółowa uprawa roślin* – „Részletes növénytermesztés”; egy 1956-ban Anatol Listkowski professzor által szerkesztett összefoglaló munka).

A mai napig közszájon forgó lengyel szólás szerint „*lepszy rydz niż nic*” (a fordító megjegyzése: a „jobb ma egy veréb, mint holnap egy tűzok” szólás lengyel megfelelője), azaz inkább a mindenütt megtalálható „*rydz*”, vagyis gomborka, mintsem üres kézzel távozni. Ez a szólás is alátámasztja, hogy a lakosság körében a növény igen jól ismert.

A növény elterjedtségét annak is köszönheti, hogy a talajt tekintve meglehetősen igénytelen, tenészideje pedig rövid: 70–100 nap.

Tadeusz Zajac professzor szerint a gomborkát a tizenkilencedik századig elsősorban rossz minőségű talajon termesztették, az ilyen talajokon viszont igen elterjedt volt a termesztése, magját pedig „gomborkaolaj” előállítására használták (a *Magazyn Farmerski* című folyóiratban 2006. júliusában megjelent cikk alapján).

A gomborka elterjedtsége alapján feltételezhető, hogy az olajpréselést már emberemlékezet óta ismerik, mióta csak szláv törzsek élnek Lengyelország jelenlegi területén. A „gomborkaolajat” évszázadokon át fogyasztotta a lakosság anélkül, hogy kémiai összetételét ismerték volna.

Hagyományos módszer:

A gomborkamagokból történő olajpréselés hagyománya igen-igen régi. Régészeti feltárások szerint Biskupin település lakói ismerték a gomborkamagokból történő olajpréselés eljárását. A régészek a gomborkamagok mellett megtalálták a lelőhelyen az olajpréselő berendezések maradványait is.

Más régészeti feltárások szerint gomborkamagokból olajat a luzsikai kultúrát követően kezdték előállítani, amikor is szláv törzsek telepedtek meg Lengyelország területén.

H. Samsonowicz *Olejarnia dworska z XVII wieku* („Majorsági olajütők a tizenhetedik században”) című könyvében részletesen leírja az adott kor majorsági és jobbágysági olajütőit, illetve az olajpréseléshez akkoriban használt gépeket, például az éksajtókat, továbbá az éksajtók meghajtásának módszerét. A könyv említést tesz arról a tényről is, hogy a gomborkamagolajot jól ismerték a lengyel földbirtokos nemesség körében. Ezt az információt támasztja alá a szreniawai Mezőgazdasági Múzeumban a lengyel majorságokban olajpréselésre használt gépekről és berendezésekről szóló kiállítás.

H. Olszański *Tradycyjne olejarstwo w Polsce* („Hagyományos olajütés Lengyelországban”) című könyvében leírja, hogy az olajütésnél használt hagyományos berendezéseket, pl. darálókat, mozsarat vagy éksajtókat a tizenkilencedik században bekövetkező technológiai fejlődés során hogy váltották fel a keverőlapátos hevítőrendszerek, a magok hántolására szánt többhengeres berendezések és a kerekés prések, később pedig taposómalommal meghajtott hidraulikus prések, majd a gőzmotorok, az üzemanyaggal működő motorok, legújabbban pedig a villanymotorok. A mai napig használják ezeket a gépeket, az olaj kinyerésének alapvető módszere, vagyis az, hogy a zúzott magok hőmérséklete nem emelkedhet 38 °C fölé, továbbra is változatlan.

Ez a tulajdonság szintén a gomborkaolaj hagyományos jellegét támasztja alá, és nem csupán a változatlan előállítási folyamat miatt, hanem azért is, mert bizonyítja az eljárás kiválóságát.

3.9. *A sajátos tulajdonságok ellenőrzésének minimális követelményei és eljárásai:*

A gomborkaolaj sajátos jellegét illetően különösen az alábbiakat kell ellenőrizni:

- az előállításához használt nyersanyag minősége, vagyis:
 - a magok tisztaságának ellenőrzése, és
 - a magok zúzásának, hevítésének és préselésének ellenőrzése,
- a késztermék minősége, vagyis:
 - a jellegzetes hagyma- és mustáríz,
 - a kellemes, tiszta aroma,
 - az aranytól a barnásig terjedő színű, tiszta folyadék, amelynek kis mennyiségű üledék van az alján.

Az ellenőrzésekre évente legalább egy alkalommal kerül sor.

4. **A termékleírásban foglaltakkal való egyezőséget vizsgáló szervek és ellenőrző szervezeti egységek**

4.1. *Név és cím:*

Név:	Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Cím:	ul. Wspólna 30 PL-00-930 Warszawa
Tel.:	(48-22) 623 29 01
Fax:	(48-22) 623 20 99
E-mail:	—
<input checked="" type="checkbox"/> Állami hatóság	<input type="checkbox"/> Állami szervezet

4.2. *A szerv vagy egység különös feladatai:*

A fent említett felügyeleti hatóság feladata a termékleírás egészének ellenőrzése.
