

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 3 listopada 2006 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw:
„Rogala świętomarcińskiego” jako Chronionego Oznaczenia Geograficznego,
„Oleju rydzowego” jako Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności
oraz
„Wiśni nadwiślanki” jako Chronionej Nazwy Pochodzenia**

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) oraz po uwzględnieniu przepisów Rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dziennik Urzędowy UE L 93 z dnia 31 marca 2006 r.) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosków o rejestrację, daty wpłynięcia wniosków o rejestrację oraz

- 1) jednolite dokumenty w przypadku „Rogala świętomarcińskiego” oraz „Wiśni nadwiślanki” – w załącznikach nr 1 i nr 3 do ogłoszenia;
- 2) specyfikację w przypadku „Oleju rydzowego” – w załączniku nr 2 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

wz. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
SEKRETARZ STANU

Marek Zagórski

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. Nr 134, poz. 1433).

Załączniki do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 3 listopada 2006 r. (poz. 14)

Załącznik nr 1

Dnia 26 października 2006 r. o godzinie 8.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Rogal świętomarciński”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 listopada 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI”

Ch.O.G. (X) Ch.N.P. ()

1. Nazwa: Rogal świętomarciński.

Nazwa „rogal świętomarciński” spełnia wymagania art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) 510/2006 i jest nazwą używaną zwyczajowo dla określenia rogala wypiekanego w stolicy regionu Wielkopolski – Poznaniu i kilku okolicznych miastach. Nazwa rogala wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem, kultywowanej na tym obszarze.

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.

Rogal świętomarciński jest posmarowany pomadą i posypany rozdrobnionymi orzechami. Jego kształt to półksiężyc, na przekroju jest owalny. Masa rogala wynosi od 200 do 250 g. Rogal wpisuje się w kwadrat o boku ok. 14 cm, jego wysokość w najgrubszym miejscu wynosi ok. 7 a szerokości ok. 10 cm. Powierzchnia skórki ma barwę od ciemnozłocistej do jasno-

brązowej. Jako dekoracja używana jest biała pomada z posypką. Ciasto ma barwę kremową, a masa (nadzienie) jest beżowa – od jasno do ciemnobieżowej. Wypieczone ciasto jest elastyczne w dotyku, listkujące, na przekroju porowate z widocznymi warstwami. Bliżej środka zwoje ciasta przełożone są masą makową. W środku rogal wypełniony jest masą makową w odczuciu wilgotną. Smak i zapach charakterystyczne dla wyrobu pochodzą od zawartych w nim surowców – ciasta drożdżowego i masy makowej – słodki i zarazem lekko migdałowy.

3.3. Surowce:

Surowce stosowane do wyrobu rogali świętomarcińskich:

Surowce na ciasto: mąka pszenna, margaryna, mleko, jaja, cukier, drożdże, sól, aromaty (na przykład cytrynowy).

Surowce na nadzienie: biały mak, cukier, okruchy, masa jajowa, margaryna, rodzynki, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane, aromat migdałowy.

Pozostałe surowce (warstwa dekoracji): pomada, rozdrobnione orzechy.

Mąka powinna zawierać odpowiednią ilość elastycznego glutenu (powyżej 27%). Ułatwia to wałkowanie ciasta i pozwala uzyskać po przełożeniu i wałkowaniu z tłuszczem charakterystyczne uwarstwienie – „listkowanie”.

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:

- Sporządzanie ciasta drożdżowego.
- Sporządzanie ciasta półfrancuskiego.
- Przygotowanie masy makowej.
- Nadziewanie i formowanie rogali.
- Wypiek.
- Dekorowanie.

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

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania.

Rogale świętomarcińskie zwyczajowo sprzedawane są pojedynczo bez opakowań. W przypadku wykorzystywania opakowań, producenci rogali świętomarcińskich będą używać symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz wykorzystywać w oznakowaniu napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego.

Miasto Poznań w granicach administracyjnych i powiat poznański oraz następujące powiaty województwa wielkopolskiego:

chodzieski, czarnkowski, gnieźnieński, gostyński, grodzki, jarociński, kaliski i miasto Kalisz, kolski, koniński i miasto Konin, kościański, krotoszyński, leszczyński i miasto Leszno, nowotomyski, obornicki, ostrowski, piłski, pleszewski, rawicki, słupecki, szamotulski, śremski, średzki, wągrowiecki, wolsztyński, wrzesiński.

5. Związek z obszarem geograficznym.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego.

Rogal świętomarciński wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem, kultuwanym na obszarze Poznania i okolic.

Tradycja obchodzenia dnia św. Marcina sięga XVI wieku i jest związana z uroczystym zakończeniem prac polowych w danym roku, które umownie obchodzono

właśnie w tym dniu. Dzień św. Marcina od wieków obchodzony był w Poznaniu szczególnie ze względu na fakt, że jednymi z głównych miejsc Poznania są kościoły pod wezwaniem św. Marcina istniejący już w momencie lokacji Poznania (1253 r.) oraz ulica św. Marcin stanowiąca pozostałość po starej osadzie o nazwie św. Marcin, która została włączona do Poznania pod koniec XVIII w.

Renoma rogala świętomarcińskiego wypracowana została przez cukierników i piekarzy z Poznania i okolic, którzy co roku, od przeszło 150 lat, na dzień św. Marcina oferowali mieszkańcom stolicy Wielkopolski ten wyrób. Kultuwanie tej tradycji rozprzestrzeniło się na skutek migracji cukierników, którzy doświadczenie zawodowe zdobywali w Poznaniu, na dalsze powiaty województwa wielkopolskiego.

Z czasem rogal świętomarciński stał się wypiekiem dostępnym na co dzień jednakże jego produkcja i spożycie zdecydowanie wzrastają w dniu imienin św. Marcina.

5.2. Specyfika produktu.

Cechy charakterystyczne rogala świętomarcińskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania rzadkiego surowca – białego maku do wytworzenia nadzienia.

Od początku istnienia tradycji wypieku rogali świętomarcińskich używa się ciasta drożdżowego, półfrancuskiego. Jest to ciasto drożdżowe, które po wyrośnięciu i schłodzeniu wałkuje się z tłuszczem, najlepiej masłem, dzięki czemu powstaje ciasto półfrancuskie, które w trakcie wypieku staje się delikatne z charakterystycznym listkowaniem. Zgodnie z recepturą nazywaną „trzy razy trzy”. Na 2/3 ciasta nakłada się warstwę tłuszczu i składa się ciasto na „trzy” tak, że powstają trzy warstwy ciasta przełożone dwoma warstwami tłuszczu. Ciasto następnie rozwałkowuje się i ponownie składa jeszcze dwa razy „na trzy” lub jeden raz „na cztery”. W ten sposób uzyskuje się charakterystyczne dla ciasta półfrancuskiego uwarstwienie.

Unikalne nadzienie z białego maku z dodatkiem aromatu migdałowego zdecydowanie odróżnia rogala

świętomarcińskiego od innych słodkich wypieków. Biały mak jest wykwinnym, rzadko stosowanym surowcem.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:

- Ciasto półfrancuskie – „listkujące”, zawierające, jako surowce: mąkę pszenną, margarynę, mleko, jaja, cukier, drożdże, sól, aromaty (na przykład cytrynowy).
- Nadzienie rogala, którego podstawowym składnikiem jest masa przygotowana z białego maku, a oprócz tego cukier, okruchy, masa jajowa, margaryna, rodzynki, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane oraz aromat migdałowy. Kombinacja tych składników oraz specyficzne listkujące ciasto powoduje, że rogal świętomarciński jest produktem wyjątkowym, związanym z tradycją miejsca wytwarzania i poza obszarem geograficznym, wyznaczonym w pkt. 4 tego dokumentu, niespotykanym.
- Sposób zawijania ciasta i nakładania masy makowej oraz dekorowanie pomadą i rozdrobnionymi orzechami, które wpływają na ostateczny, wyjątkowy kształt i ogólny wygląd rogala.

5.3. Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu.

Historia, tradycja wypieku i renoma rogala świętomarcińskiego:

Rogal świętomarciński od co najmniej 150 lat cieszy się w Poznaniu niesłabnącą popularnością i powodzeniem. W świadomości poznanian i gości grodu nad Wartą wyrób ten nierozdzielnie związany jest z obchodami dnia św. Marcina przypadającymi na 11 listopada. O popularności tego produktu świadczy liczba legend i podań dotyczących początków wypieków rogala świętomarcińskiego.

Według jednej z legend prekursorem wypieku rogala świętomarcińskiego w Poznaniu był Józef Melzer cukiernik w piekarni, który namówił swego pracodawcę do wypieku rogali, rozdanych następnie ubogim mieszkańcom Poznania. Na pomysł wpaść on miał w listopadzie 1891 roku pod wpływem kazania proboszcza parafii św. Marcina ks. Jana Lewickiego, który namawiał, by uczcić święto, uosabiającego miłość do bliźniego, patrona parafii, a zarazem patrona piekarzy, jakimś uczynkiem miłosierdzia skierowanym do niezamożnych mieszkańców Poznania. Również kształt pieczywa ma tradycyjne korzenie. Inna legenda opowiada

o tym, że kształt rogala świętomarcińskiego pochodzi z czasów zwycięstwa króla Jana III Sobieskiego nad Turkami pod Wiedniem. W 1683 roku król Polski Jan III Sobieski zdobył wiele chorągwi tureckich, na których widniał półksiężyc. Jednemu z ówczesnych piekarzy przyjąć miał do głowy pomysł, aby upamiętnić zwycięstwo nad Turkami przez „zaprowadzenie” pieczywa, które swym kształtem nawiązywałoby do kształtu księżyca po nowiu. Według jeszcze innej poznańskiej legendy o rogalu świętomarcińskim kształt rogala miał nawiązywać do podkowy zgubionej przez konia św. Marcina. Znalazł ją przechodzący cukiernik i na jej wzór wypiekł słodkie ciasto, którym delektują się kolejne pokolenia poznanianków.

Najstarsza odnaleziona wzmianka o rogalach pieczonych na dzień św. Marcina zamieszczona została 10 listopada 1852 roku w Gazecie Wielkiego Księstwa Poznańskiego przez powstałą trzy lata wcześniej przy ul. Wrocławskiej w Poznaniu, cukiernię Antoniego Pfitznera: „*Jutro w Czwartek Rogale nadziewane, po różnych cenach w cukierni A. Pfitznera, ulica Wrocławska*” natomiast pierwszy anons prasowy, który potwierdza istnienie nazwy „*Rogalki św. Marcińskie*” pochodzi z Dziennika Poznańskiego z 11 listopada 1860 roku. W kolejnych latach ogłoszeń w prasie dotyczących rogali świętomarcińskich systematycznie przybывало. Zamieszczanie w lokalnej prasie w okolicach 11 listopada ogłoszeń informujących o wzmożonej sprzedaży rogali stało się konsekwentnym sposobem na wyrobienie sobie renomy i dobrej pozycji rynkowej wykorzystywanym przez poznańskich cukierników i piekarzy. Przykładowo w roku 1887 pierwsze ogłoszenia poznańskich cukierni pojawiły się już z początkiem listopada, a już 6 listopada zamieszczono w jednym z ogłoszeń dopisek: „...*Uprasza się Szanownej Publiczności, o wczesne zamówienia na rogalie i wszelkie obstalunki...*”. Dopisek ten świadczy o ogromnej popularności rogali świętomarcińskich już w latach 80-ych XIX w. Pod koniec lat 90-ych XIX w. wytwarzaniem rogali świętomarcińskich zajmowało się już kilkanaście najbardziej znanych i cenionych cukierni w Poznaniu.

Po zakończeniu II wojny światowej tradycja wypieku rogali świętomarcińskich była kontynuowana przez prywatne cukiernie i piekarnie w Poznaniu. Ustawa nacjonalizacyjna z 3 stycznia 1946 roku nie objęła bowiem małych zakładów rzemieślniczych. W tym okresie zmieniono także rodzaj masy, którą nadzievano rogalie. Ze względu na występujące po wojnie

trudności aprowizacyjne surowce do wytworzenia masy migdałowej stały się praktycznie niedostępne. Dlatego cukiernicy i piekarze zaczęli zastępować masę migdałową masą z białego maku, a więc masą przygotowaną z równie wykwiutnego surowca. Decyzja ta podkreślała szczególne znaczenie produktu, który musiał być wytwarzany z wyjątkowych surowców. Można przyjąć, że od tego momentu ukształtowała się trwająca do dzisiaj tradycja wypieku rogali z nadzieniem z białego maku doprawionego aromatem migdałowym.

W latach 60. XX wieku nastąpiła dziennikarska, trwająca do dzisiaj, moda informowania prawie corocznie o ilości zjadanych przez poznaniaków w tym dniu rogali. Dzięki temu wiadomo dziś, że np. w latach 60. XX w. w ciągu dziesięciolecia nastąpił blisko 3-krotny wzrost spożycia świętomarcińskiego smakołyku. W samym tylko roku 1964 spożycie wzrosło o ponad 5 ton (do 20 ton) w porównaniu z rokiem 1963. Aby zmniejszyć kolejki ustawiające się po świętomarcińskie rogalie sprzedawano je także w zorganizowanych przez kawiarnie, „specjalnych punktach ulicznych”. Szacowano jednak, że w tym okresie zapotrzebowanie na rogalie przekraczało blisko 6-krotnie możliwości dziennej produkcji wszystkich ponańskich cukierni. W roku 1969 poznaniacy zjedli już około 42.5 tony rogali świętomarcińskich.

W III Rzeczpospolitej (po 1989 r.) tradycja wypieku rogali świętomarcińskich nie przybladła, a nawet zajaś-

niała na nowo. W pierwszej połowie lat 90. XX w. w Centrum Kultury „Zamek” narodził się pomysł nawiązujący do tradycji jarmarków ulicznych i w 1994 roku zorganizowano po raz pierwszy Imieniny ulicy Święty Marcin, którego kulminacyjnym punktem jest korowód wyruszający, po uroczystej odpustowej sumie, spod kościoła św. Marcina na plac przed Zamkiem. Uroczystemu korowodowi przewodzi na białym koniu św. Marcin w stroju rzymskiego legionisty, a ulicznemu festynowi nieodmiennie towarzyszą świętomarcińskie rogalie.

Rogal świętomarciński, zawsze obecny w Poznaniu, stał się z czasem słodkim symbolem miasta. Często towano nim gości odwiedzających miasto – między innymi w 1923 roku produktem tym został obdarzony Marszałek Francji i Polski Ferdynand Focha. Także władze miasta corocznie obdarowują nim zaprzyjaźnione instytucje oraz oficjalnych gości odwiedzających stolicę Wielkopolski. Rogal świętomarciński zdobywał uznanie na forum międzynarodowym, między innymi na targach w Berlinie i Paryżu, a także był laureatem licznych nagród krajowych. 27 lutego 2004 roku uznany został przez Polską Organizację Turystyczną za najlepszą turystyczną pamiątkę regionu w kategorii wytworów sztuki kulinarnej i regionalnych przysmaków o unikalnej recepturze. Nagrodę tę za rogalia świętomarcińskiego otrzymał Urząd Miasta Poznania wraz z uzasadnieniem, iż jest to: *„...tradycyjne pieczywo o unikalnej recepturze, wypiekane jedynie w Poznaniu z okazji Św. Marcina...”*.

Załącznik nr 2

Dnia 31 października 2006 r. o godzinie 9.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Olej rydzowy”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 listopada 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006

„OLEJ RYDZOWY”

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa

„SemCo” S.G.N.iP. Krystyna Just,
Instytut Włókien Naturalnych – Tłoczenia Oleju,

Krzysztof Gałkowski – Zakład Wytłaczania Oleju
i Wyrób Kitu,
Zakład Doświadczalno-Dydaktyczny Uprawy Roli
i Roślin w Gorzynie

2. Siedziba i adres:

Śmitowo 16
64-500 Szamotuły
Powiat Szamotulski; Województwo Wielkopolskie;
Polska.

3. Adres do korespondencji:

Śmitowo 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 Inianki.

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 żółcistej (słomkowej) do czerwono-brunatnej. Barwa oleju zależy od stosowanej jarej lub ozimej odmiany Inianki (*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 (monoenuowych) jest około 36%, a kwasów wielonienasyconych (polienowych) jest około 54%.

4. Metoda produkcji:

ETAP 1 – Pozyskiwanie nasion:

Nasiona uzyskiwane są z uprawy Inianki jarej i ozimej. Lniankę wysiewa się jesienią lub wiosną w zależności od jej rodzaju. Ponieważ jest to roślina słabych gleb (mała zwięzłość) 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%. Następnym etapem 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 miążgi operator stosuje większy lub mniejszy wzajemny nacisk walcy jak i ilość podawanego materiału do zgniata. Jest to technika tradycyjna sięgająca końca VIII wieku.

ETAP 4 – Kondycjonowanie nasion:

Podgrzanie splatekowanych 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 przeznaczają 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:

Szczególne cechy oleju rydzowego wynika z kilku podstawowych cech tego produktu:

- wyjątkowego smaku i zapachu,
- barwy,
- składu 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 umiarkowa-

nym nasileniu, czystym aromatem bez domieszki jakiegokolwiek obcego zapachu.

Barwa nasion – tradycyjna nazwa:

Do produkcji oleju rydzowego wykorzystywana jest roślina o nazwie Inianka siewna, ludowo określana w Polsce jako „rydz”, „rydzyk”, „ryzyk” 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 Inianki 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 Inianka 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 Inicznik siewny lub raczej Inianka siewna jest wykorzystywany do wyrobu oleju rydzowego. Jest to roślina posiadająca kwiatostan w postaci wydłużonego grona o barwie żółtawo-białej. Jej wysokość waha się od 30–100 cm. Owocem Inianki 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 wschodu. Dzieje jej uprawy i spożywczego wykorzystania sięgają epoki żelaza i brązu. Z wyników badań przeprowadzonych nad historią uprawy i tłoczenia oleju rydzowego (Iniankowego) 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 Inianka znana była również w czasach kultury łużyckiej, czego dowodem są wykopaliska prowadzone w Biskupinie sprzed 2.500 lat. Sądząc po ilości znalezionych nasion Inianki 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.: Iniankę) 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 odzwierciedlająca tradycyjny charakter:

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. Rozpłatkowane 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 niezminionej 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 cenione i potrzebne dla organizmu człowieka substancje. Niewiele wszak jest produktów wykorzystywanych przez społeczeństwa w niezminionej 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 gorczycy,

- 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, 1951 r.
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 *Mala 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. – Borkowskij, *Maslicznyje kultury*, Moskwa, 1952 r.
12. P.M. Żukowskij, *Kulturnyje rastienia i ich sorodicy*, Moskwa, 1950 r.
13. Henryk Olszański, *Tradycyjne Olejarstwo w Polsce*, 1989 r.
14. Publikacje internetowe: *Rośliny w Kuchni Naszych Pradków* – 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*, WSP Poznań, 1963 r.
19. Praca zbiorowa pod redakcją prof. Cz. Muśnickiego, *Produkcyjność alternatywnych roślin oleistych w warunkach Wielkopolski oraz zmienność ich plonowania*, A.R., Poznań, 1997 r.
20. Dr M. Daniewski, *Samodzielna Pracownia Technologii Żywności i Żywienia-IŻiŻ*, Warszawa, 2001 r.
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, 1952–1956 r.
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
faks: (+48) 0 22 623 29 98; (+48) 0 22 623 29 99

Załącznik nr 3

Dnia 31 października 2006 r. o godzinie 12.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Wiśnia nadwiślanka”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 listopada 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006

„WIŚNIA NADWIŚLANKA”

Ch.O.G. () Ch.N.P. (X)

1. **Nazwa:** Wiśnia nadwiślanka.

2. **Państwo:** Polska.

3. **Dane wnioskodawcy:**

Spółdzielnia Producentów Owoców
i Warzyw „Nadwiślanka”,
ul. Kościuszki 34, 27-530 Ożarów

Telefon: +48 15 839 30 77

Faks: +48 15 839 30 78

E-mail: nadwislanka@vp.pl

4. **Opis:**

4.1. **Kategoria:**

Grupa – 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub ich przetwory.

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

Pod chronioną nazwą „Wiśnia nadwiślanka” mogą być sprzedawane wyłącznie owoce wiśni uzyskane od wiśni sokówki odroślowej, która zaaklimatyzowała się do lokalnych warunków i jest znana jako *wiśnia ze Słupi Nadbrzeżnej*. Jest to wiśnia, która stanowi wyselekcjonowaną siewkę pochodzącą od wiśni karłowej rozmnażaną wegetatywnie przez odrosty korzeniowe – syn. wisienka stepowa (*Prunus fruticosa* Pall.).

Owoc wiśni posiada intensywną barwę od ciemnoczerwonej do bordowej, jednolitą na całej powierzchni. Owoc jest okrągły, lekko spłaszczony. Stosunek masy pestki do owocu zależy od wieku drzew i wynosi zazwyczaj od 9,4 do 11,3%. Średnica owocu wynosi przeciętnie od 12 do 20 mm a masa od 1,6 do 3,3 g i uzależniona jest od wieku drzewa i stanowiska.

Charakterystyczne cechy „Wiśni nadwiślanki” to:

- Bardzo intensywna barwa soku.
- Bardzo duża zawartość antocyjanów.
- Wysoki poziom ekstraktu refraktometrycznego: 16–23° Bx.
- Wysoka zawartość ekstraktu cukrowego: powyżej 13%.
- Wysoka kwasowość (zawartość kwasów organicznych) przynajmniej 1,4% w przeliczeniu na kwas jabłkowy, przy pH 8,1.
- Sucha masa zazwyczaj od 13 do 14,5%.

Wymienione cechy charakterystyczne „Wiśni nadwiślanki” powodują, że produkt ma specyficzne właściwości. Z powodu wysokich poziomów ekstraktów i kwasowości po wyrwaniu szypułki z wyciekającego soku najpóźniej w ciągu 4 godzin w temperaturze około 30°C powstaje galaretka.

4.3. **Informacje dotyczące pakowania:**

4.4. **Informacje dotyczące etykietowania:**

Etykietowaniu podlegają jednorodne partie produktu z wyszczególnieniem numeru producenta i terminu zbioru. W przypadku sprzedaży na owoc deserowy znakowane są poszczególne opakowania zgodnie z zasadami przyjętymi dla świeżych owoców i warzyw.

5. **Obszar geograficzny:**

„Wiśnia nadwiślanka” może być wytwarzana na obszarze znajdującym się w pasie nadwiślańskim, charakteryzującym się wapiennym lub wapienno-glinianym podłożem. Obszar ten obejmuje gminy: Ożarów, Tarłów, Annopol, Lipsko, Sienno, Solec n. Wisłą.

6. Opis związku między produktem rolnym lub środkiem spożywczym a:

- 1) środowiskiem geograficznym – w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt. 1 jako nazwy pochodzenia,
- 2) pochodzeniem geograficznym – w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt. 1 jako oznaczenia geograficznego – oraz informacje dotyczące opisu produktu rolnego lub środka spożywczego lub metody jego produkcji, w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku produktu rolnego lub środka spożywczego z obszarem geograficznym.

Związek ludzki i historyczny.

Informacje potwierdzające historyczny związek produktu z tym regionem można znaleźć w licznych opracowaniach. Zgodnie z tymi materiałami wykonawcą pierwszych nasadzeń był Teofil Zajęc ze Słupi Nadbrzeżnej, który sadzonki nabył od ziemianina Leszczyńskiego. Majątek Leszczyńskich był dzielony na dzieci i prawdopodobnie od ich imion do dziś pozostały nazwy miejscowości takich jak Tadeuszów, Maksymów, Julianów, Teofilów itp. W miejscowościach tych do dziś znajdują się rozległe wiśniowe sady. Najdynamiczniejszy rozwój uprawy nastąpił w okresie międzywojennym pod wpływem zainteresowania kupców, którzy kupowali owoce. Duże tempo powstawania nowych nasadzeń było jednak limitowane liczbą odrostów korzeniowych, ponieważ był to jedyny sposób namnażania tej wiśni. Z tego powodu można także czasem spotkać się z nazwą tej wiśni jako wiśni „odroślowki”.

W literaturze można znaleźć wiele informacji potwierdzających występowanie, wysoką jakość i różne zalecenia dotyczące uprawy wiśni ze Słupi Nadbrzeżnej w pasie nadwiślańskim. Prace wykazały np. bardzo duże różnice wielkości plonu z drzewa wiśni ze Słupi Nadbrzeżnej w różnych latach. Publikacje dotyczące wiśni z nadwiślańskiego pasa związane są w przeważającej mierze z bardzo spe-

cyficznymi zasadami uprawy. W publikowanych materiałach można znaleźć informacje o dużej wrażliwości tej wiśni na zmiany temperatury, o wymaganiach dotyczących podłoża czy zasadach pozyskiwania materiałów z odrostów korzeniowych. Poświadczą to tezę o tym, iż sadownicy zajmujący się uprawą tej wiśni muszą posiadać specyficzne umiejętności, aby móc efektywnie gospodarować i uzyskiwać „Wiśnię nadwiślankę”. Jakość i niepowtarzalność „Wiśni nadwiślanki” została także odzwierciedlona w jej cenie, która była zawsze jedną z najwyższych cen wiśni spotykanych na rynku.

Związek naturalny.

Opisywana siewka wiśni początkowo powszechnie była uprawiana w rejonie Słupi Nadbrzeżnej a następnie rozpowszechniła się w całym nadwiślańskim pasie w tym regionie o podobnych warunkach glebowo-klimatycznych. Obszar charakteryzuje się podłożem wapiennym i wapienno-glinianym. Często grubość warstwy ornej nie przekracza 0,5 m a pod spodem występuje lita wapienna skała. Na warunki klimatyczne występujące na opisywanym obszarze wpływ ma także ułożenie wzdłuż, największej rzeki w Polsce – Wisły.

Połączenie wpływu występujących gleb, bliskości rzeki oraz specyficznych umiejętności sadowników na tym obszarze pozwala uzyskać owoc najwyższej jakości o specyficznych właściwościach. Charakterystyczne cechy „Wiśni nadwiślanki” związane z pochodzeniem to w szczególności wysoki poziom ekstraktu refraktometrycznego, wysoka kwasowość i wysoka zawartość ekstraktu cukrowego.

Znamienne jest to, iż w tych warunkach glebowo-klimatycznych każda inna odmiana wiśni źle rośnie i źle owocuje. Uprawa tej lokalnej, zaadoptowanej do otoczenia i klimatu sokówki odroślowej poza wytyczonym regionem, w przypadku, gdy nie są spełnione opisane wymagania glebowo-klimatyczne, również daje bardzo słabe wyniki.