C/2023/1382

11.12.2023 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2023/1382)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Wędzone jabłko sechlońskie“

ЕС №: PGI-PL-02896 — 16.1.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование на ЗГУ**

„Wędzone jabłko sechlońskie“

2. **Държава членка или трета държава**

Полша

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. ***Вид продукт***

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. ***Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1***

Наименованието „wędzone jabłko sechlońskie“ произлиза от името на селото, Sechna, разположено в община Laskowa, и традиционно се използва в целия географски район на производство.

Това наименование се използва за предлагане на пазара на изсушени и пушени резенчета ябълка; те имат набръчкана кафява кора отвън и еластична светлокафява месеста част. Сърцевината може да е премахната или да не е премахната. Размерът на резенчетата „wędzone jabłko sechlońskie“ може да е различен в зависимост от сорта на ябълките, които се сушат. Диаметърът на готовите резенчета пушени ябълки зависи от сезона на отглеждане и използвания в производството сорт; той обикновено варира между 3 и 10 cm. Водното съдържание на готовия продукт се проверява след изсушаване; то варира между 10 и 23 %, в зависимост, подобно на дебелината на резенчетата, от предназначението на продукта. От 5—8 kg пресни ябълки се получава 1 kg сушени плодове. Вкусът на „wędzone jabłko sechlońskie“ е леко сладък, с осезаемия вкус и аромат на дим от дървесината на широколистни дървета.

3.3. ***Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)***

Суровината за производството на „wędzone jabłko sechlońskie“ са ябълки от следните сортове: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared и производни на Idared.

Суровината, използвана в производството, може да е с произход извън района, определен в точка 4.

3.4. ***Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район***

Сушилните трябва да бъдат разположени в района, посочен в точка 4, и всички етапи от производството на „wędzone jabłko sechlońskie“ трябва да се извършват в този район:

— сортиране на суровината;

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

— нарязване и поставяне на плодовете в сушилните;

— опушване и сушене.

3.5. ***Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование***

Всички дейности от целия процес на производство на „wędzone jabłko sechlońskie“ трябва да се извършват на ръка, с изключение на нарязването на ябълките и отстраняването на сърцевината, които се извършват механично.

Опаковането на продукта трябва да се извърши в рамките на географския район, посочен в точка 4. Процесът на опаковане е свързан с традиционната практика и е необходим за гарантиране на високото качество на продукта (осигуряване на защита срещу определени фактори, включително физическо и микробиологично замърсяване, повишено съдържание на влага и загуби, причинени от вредители), за улесняване на транспортирането и обработката и за предотвратяване на смесването на „wędzone jabłko sechlońskie“ с други подобни продукти. Целта е също да се запази репутацията на продукта.

3.6. ***Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование***

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „wędzone jabłko sechlońskie“ е разположен в провинция Małopolskie и обхваща общините Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna и Żegocina.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между „wędzone jabłko sechlońskie“ и географския район, в който се произвежда, се основава на характерни особености, произтичащи от вековната традиция на производство на продукта и специфичните умения на местните производители.

Характерна особеност на региона е отглеждането на ябълкови и сливови дървета и производството на плодове от тези дървета за употреба в „wędzone jabłko sechlońskie“. Дори и днес думата, използвана тук за „сушене“, е диалектната дума „sechnie“ вместо стандартната полска дума „suszenie“. Отглеждането на овощни дървета в Sechna се благоприятства от особените климатични и почвени условия. Излишните плодове са били консервирани чрез специфичен метод на сушене и опушване, разработен в района, вследствие на което е било възможно да се съхраняват цяла година.

Целият район, посочен в точка 4, се характеризира със стръмни склонове и много деликатен климат с големи колебания в надморската височина. Най-добрите условия за отглеждане на ябълкови дървета се намират по хълмовете. Планинската верига Beskid Wyspowy се характеризира със склонове, които получават много слънчева светлина, и деликатен топъл и влажен климат, който благоприятства развитието на овощарството. „Wędzone jabłko sechlońskie“ се произвежда в рамките на този район. Районът се намира на мястото, където се срещат четири области — Limanowa, Bochnia и Nowy Sącz. Налице са естествени връзки между населението благодарение на транспортната и търговската инфраструктура, като районът представлява и културна общност. Определеният район обхваща общините Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna и Żegocina, чиято обща площ е 239,55 km^2. На юг районът е ограничен от веригата от хълмове Łososina, като най-високите върхове в района са Jaworz и Sałasz.

Наименованието „wędzone jabłko sechlońskie“ произлиза главно от местната дума, описваща мъжете от село Sechna — „sechlok“. Когато се женели за жени, живеещи в други села, местните мъже отнасяли необичайното умение за производство на „wędzone jabłko sechlońskie“ със себе си и често били наричани от новите си съседи „sechlok“. За да бъде усвоен сложният метод на производство, той е трябвало да се познава от ранна детска възраст, поради което умението се предава от баща на син. То не може да бъде придобито или усвоено за кратък период от време. През вековете жителите на Sechna са усъвършенствали уменията си да сушат различни плодове — най-вече сливи. Оказало се, че нарязаните на резенчета ябълки са отлична суровина за традиционния процес на сушене, с което започнало производството на „wędzone jabłko sechlońskie“. Местните жители разработили техники за изграждане на свои собствени необичайни сушилни и за извършване на самия процес на сушене. Името на село Sechna (което има един и същи езиков корен с полската дума за „сух“) произлиза от необичайните природни условия, които благоприятстват сушенето. Отличната репутация на „wędzone jabłko sechlońskie“ се дължи на уменията и на вековния опит на местните производители.

Продуктът дължи своята специфична особеност на метода на производство, включващ проектирането на сушилните и метода на сушене, като нито едно от тях не се използва в други региони. Използваният метод се основава на уменията на местните производители, предавани от поколение на поколение.

Тайната, предавана от баща на син от XVIII век, е устройството на сушилнята и техниката на сушене, непозната в други части на страната. Този тип сушилня, в която едновременно може да се извършва сушене и опушване, не се среща в съседни райони и оказва влияние върху специфичния вкус и съответно върху репутацията на „wędzone jabłko sechlońskie“. Сушилните се състоят от тухлена основа, в която се намират горелка и покрита камера, съдържаща решетка, направена от дървени пръчки. Устройството на сушилнята е съобразено със стръмните склонове на терена в района. Тухлената основа на сушилнята, върху която е поставена пещ с горелка, обикновено е с правоъгълна форма и е изградена от незапалим материал. В миналото за основата на сушилнята е бил използван камък. В наши дни по-често се използват други материали, като например кухи тухли и блокове от лят бетон.

Когато описаната по-горе пещ е запалена, тя отделя топлина и дим, които чрез вртеливо движение изсушават резенчетата ябълки, поставени в камерите над нея. Сушилните, използвани за производството на „wędzone jabłko sechlońskie“, обикновено били изграждани в домашни условия от налични материали — най-често от дърво. Тези сушилни са се превърнали в постоянна характеристика на ландшафта на региона и производството на „wędzone jabłko sechlońskie“ може да се извършва единствено в тях.

Основата е тясно свързана с горната част на сушилнята (състояща се от камерата с решетката), в която се поставя решетка от напречно наредени дървени пръчки и върху която се нареждат плодовете за сушене.

Горната част на сушилнята се състои от камера, изградена от дървени греди, бетон или кухи тухли. Средният размер на камерата е с дължина около 2,5 до 3,5 m. В центъра на камерата има разделител (преграда), който разделя камерата на две части. Долната част на камерата — решетката, се създава чрез полагане една до друга на дървени пръчки с правоъгълно сечение приблизително 3 cm на 4 cm. В наши дни пръчките се правят от дървесина на иглолистни дървета. Пръчките трябва да са изработени от висококачествена дървесина, тъй като се използват между 10 и 20 години, в зависимост от честотата и интензивността на сушене.

Пръчките се нареждат на един единствен ред. Когато пръчките са разположени правилно на подходяща височина над горелката (обикновено около 180 cm), циркулацията на дим и топъл въздух се поддържа сама.

Опушването и сушенето на ябълки в традиционните сушилни на Sechna се извършва с помощта на горещ дим, което отличава „wędzone jabłko sechlońskie“ от ябълките, сушени с помощта на горещ въздух. Опушването и сушенето с дим е възможно само благодарение на специалното устройство на сушилните, съобразено с особеностите на терена. Естественото движение на въздуха нагоре по наклона към върха създава възможност за всмукването на въздух през комина на пещта, който винаги е разположен от страната, най-близо до наклона. Това явление е особено силно изразено в планинската верига Beskid Wyspowy, в рамките на която се намира географския район, определен в точка 4.

Когато се опушват по този начин, ябълковите резенчета губят част от влагата в месестата си част и също се насищат с дим.

Намаляването на съдържанието на влага в месестата част при опушването и антисептичното действие на дима възпрепятстват развитието на бактерии, причиняващи гниене, като по този начин се удължава животът на продукта.

Димът придава на плодовете уникален вкус и аромат на пушек от дървесината на широколистните дървета и светлокафяв цвят, който отличава „wędzone jabłko sechlońskie“ от други продукти в същата категория.

В много източници, свързани с района на производство на „wędzone jabłko sechlońskie“, се съдържа информация за отглеждането на ябълкови, сливови и крушови дървета и за традицията, свързана с тяхното сушене. Сред тях са проучването *Ujanowice* J. Ligęza. *Wieś powiatu limanowskiego* [Ujanowice: село в област Limanowa] от 1928 г. и книгата *Żmiąca* [Село Żmiąca] от Franciszek Bujak от 1903 г. Те служат като доказателство, че овощарството вече е било развито по това време.

Източниците съдържат информация за стопанското значение на сушените ябълки, круши и сливи в определени количества; един *korzec* [мерна единица, еквивалентна на приблизително 98 kg или 120 литра] сушени сливи е струвал между 10 и 20 крони [паричната единица по това време], а един *korzec* сушени круши и ябълки — между 6 и 10 крони.

Полската кухня и мястото, което пушените ябълки заемат в нея, свидетелстват за древната традиция на сушене. Примерите включват супа от сушени плодове и традицията за подобряване на вкуса на ястията, приготвени от грах и олющено жито, с помощта на „wędzone jabłko sechlońskie“. В историческата литература са запазени много стихотворения и песни за традицията на сушене. Векове наред плодовете са били важна храна за населението. За да се удължи периодът, в който остават ядивни, плодовете са се обработвали по различни начини, включително чрез сушене по традиционен начин с дим.

В проучване, озаглавено *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* [От Ujanowice до Laskowa — минало и настояще], Małgorzata Sromek, когато описва стария бит на местните жители, цитира от народен стих (*Sechna jesienią* [Есен в Sechna] от T. Grzegorzek), в чиято последна строфа се споменават плодовете, които се сушат в района — ябълки, сливи и круши.

Другите доказателства за репутацията на „wędzone jabłko sechlońskie“ се дължат на факта, че информация за продукта може да бъде намерена в редица регионални готварски книги, като например книгата от 2004 г. *Regionalna książka kucharska lachów i górali* [Регионална готварска книга за Lachs и Gorals], която съдържа рецепта за компот от пушени ябълки.

Пушените плодове също присъстват в рецептите в книгата от 2008 г *Małopolska – palce lizać* [Ще си оближете пръстите в Małopolska] и в книгата от 2011 г. *Smaki regionów* [Регионални вкусове].

В готварската книга от 2014 г. *Suska sechlońska w kuchni polskiej* [Suska sechlońska в полската кухня] има няколко рецепти, в които се използва „wędzone jabłko sechlońskie“. Днес много известни и популярни готвачи създават авторски рецепти с пушена ябълка, която придава специфичен вкус на ястията (компот от сушени плодове) и която се представя като забележително постижение на жителите на региона; сред тези майстор готвачи е Karol Okrasa, който в своето предаване *Okrasa łamie przepisy* [Okrasa нарушава правилата/рецептите] споделя, че от всички хора по света, само ние, поляците, сме се сетили за идеята за опушване на плодове и че трябва да се обърне специално внимание на насърчаването и защитата му. В своето предаване *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* [Кулинарните пътешествия на Mikołaj Rey] Mikołaj Rey също представя традицията на Sechna за сушене като доста необикновена, а вкусът като уникален. Тук трябва да се спомене и Polywka — традиционен продукт също от въпросния регион, който включва сливи, круши и резенчета ябълки, сушени на дим в традиционни сушилни.

Още доказателства за традицията и приемствеността на сушенето на ябълки в района могат да бъдат намерени в големия брой документи, които съдържат информация, че в района са открити сушилни и в тях са се сушили и опушвали плодове като ябълки, круши и сливи. В един запазен документ от 1984 г. се съдържа молба от земеделски стопанин в Sechna, адресирана до „Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu“ [Автотранспортна фирма в Nowy Sącz], за предоставяне на автомобил за превоз на сушени плодове. Информацията в заявката относно размера на реколтата се удостоверява като вярна от общинската администрация на Laskowa. Запазени са и много документи, потвърждаващи извършването на изпитвания на сушени ябълки, например от санитарно-епидемиологичната полева станция в Limanowa през 1996 и 1992 г. Тези документи са обозначени с контролни референтни номера 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 и 2015, което показва, че са извършени голям брой такива изпитвания. Запазени са и архитектурни планове от 1980 г. за изграждане на двукамерна сушилня в село Kobyłczyna в община Laskowa. Друго потвърждение за традицията на сушене на ябълки в този край е разписка, издадена на земеделски стопанин от пазарната градинска кооперация „Kwiaty, Warzywa, Owoce“ [Цветя, зеленчуци и плодове] за продажбата на пушени ябълки, круши и сливи.

„Wędzone jabłko sechlońskie“ има трайно добра репутация сред потребителите благодарение на предавания от поколение на поколение метод на опушване в специални сушилни, което придава на плодовете уникален аромат и вкус. Характерният вкус на опушени нотки е предпочитан не само от жителите на района, където се произвежда, но и в цяла Полша. „Wędzone jabłko sechlońskie“ също се изнася, главно за места, където има емигрирали поляци и където има търсене. Потребителите търсят „wędzone jabłko sechlońskie“ и са готови да платят по-висока цена за продукта.

Репутацията на „wędzone jabłko sechlońskie“ се дължи на запазването на традиционния местен метод на производство. Този метод на производство се основава на натрупването на опит и умения, развивани в продължение на десетилетия от хората в четирите общини, посочени в точка 4. С течение на времето производителите са изградили специални сушилни по свой проект, за да произвеждат продукти с високо качество и несравним вкус. Тези сушилни перфектно се вписват в ландшафта на региона и са станали неразделна част от него.

Препратка към публикуваната спецификация

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej